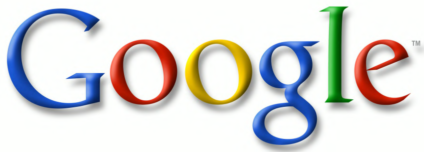
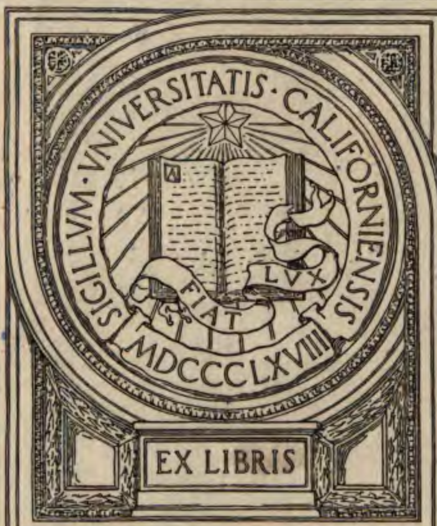
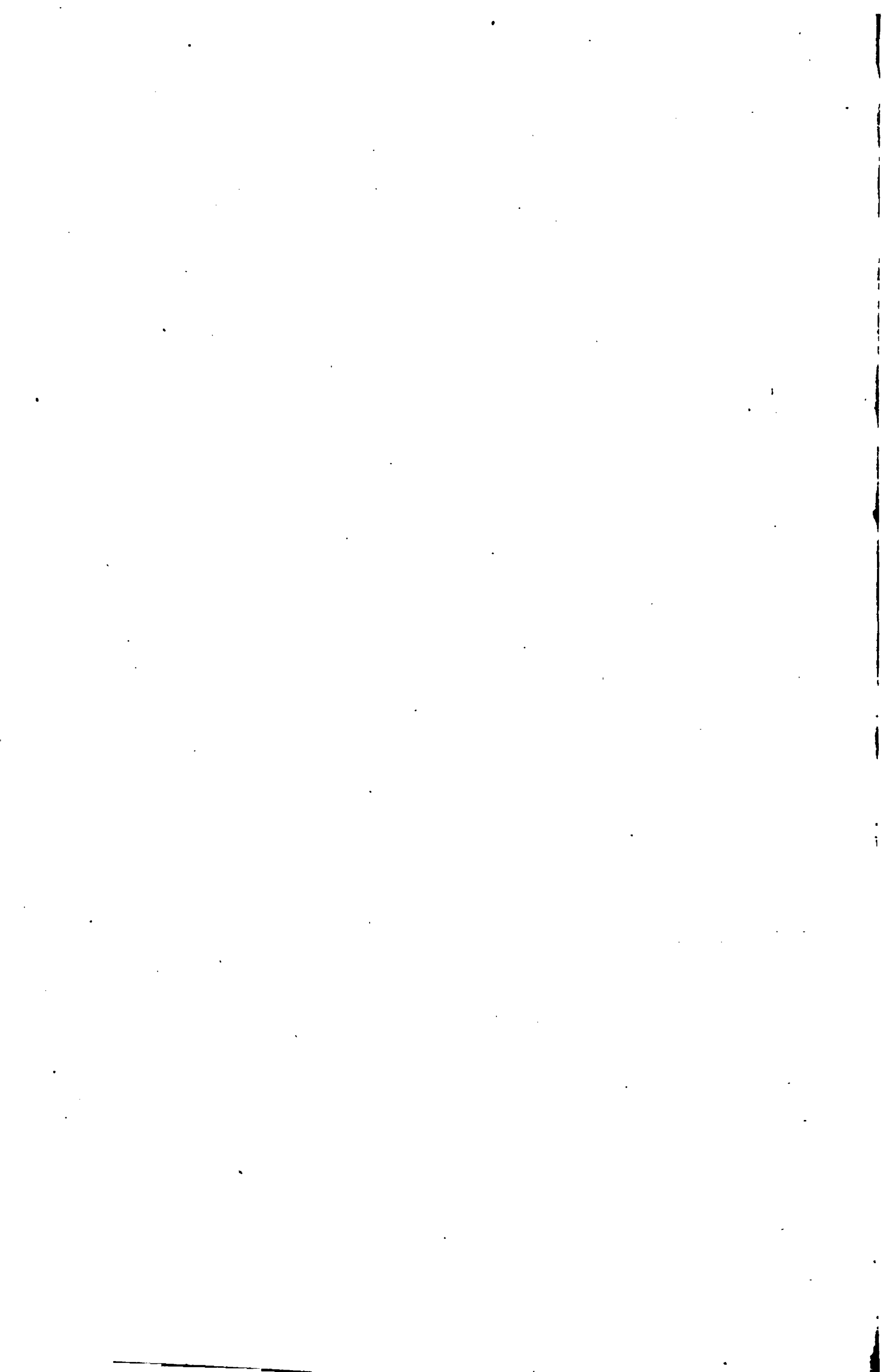



UC-NRLF
$B 25 083


SIGILLVM · VNIVERSITATIS · CALIFORNIENSIS
LVX
FIAT
MDCCCLXVIII
EX LIBRIS





F. T. Bioletti

AMPÉLOGRAPHIE

RÉTROSPECTIVE

DU MÊME AUTEUR :

LA TRANSFUSION DE LA VIGNE. — Lyon, Vitte et Perrussel, 1886, in-8°.

UNE VISITE A M. COUDERC. — Paris, Masson, 1889, in-8°.

RAPPORT SUR LE CONCOURS VITICOLE DE 1890. — Chalon-sur-Saône, Sordet-Montalan, 1890, in-4°.

LA QUESTION DES LEVÛRES DE VINS CULTIVÉES. — Coulet, Montpellier et Masson, Paris, 1892, in-12.

LES HYBRIDES COUDERC A COGNAC. — Chalon-sur-Saône, Sordet-Montalan, 1892, in-12.

RAPPORT SUR LE VIN DES HYBRIDES DE RUPESTRIS. — Lyon, Alricy et Fauque, 1893, in-8°.

LES NOUVEAUX PORTE-GREFFES HYBRIDES. — Lyon, Waltener, 1894, in-8°.

DE L'EMPLOI DES HYBRIDES DANS LA RECONSTITUTION DES VIGNOBLES DU JURA. — Poligny, Cottez, 1895, in-12.

CRÉATION D'UN CHAMP D'EXPÉRIENCES VITICOLES DANS LE JURA. — Chalon, Cartier, 1896, in-8°.

CONGRÈS AMPÉLOGRAPHIQUE DE CHALON-SUR-SAÔNE. — RAPPORTS ET DISCOURS. — Chalon, Cartier, 1896, in-8°.

LE PROVIGNAGE DES VIGNES GREFFÉES. — Montpellier, au *Progrès Agricole*, 1897, in-8°.

L'ATTENTE DU BLACK-ROT. — Beaune, Arthur Batault, 1897, in-12.

VOYAGE AU PAYS DES VIGNES JAUNES ET DES VIGNES BLEUES. — Villefranche, au *Progrès Agricole*, 1898, in-12.

LA VITICULTURE EN SICILE. — Paris, *Revue de Viticulture*, 1898, in-8°.

LES PRODUCTEURS DIRECTS en 1898. (Rapport au Congrès viticole de Lyon). — Paris, 1898, in-8°.

LA CÔTE CHALONNAISE, avec illustrations. — Paris, *Revue de Viticulture*, 1899, in-8°.

LES PLANTES FASTES. LE HOUX. — Chalon, Bertrand, 1899, in-8°.

LE SUCRAGE DES VENDANGES. (Rapport à la session générale de la Société des Viticulteurs de France et d'ampélographie). — — Montpellier et Paris, 1899.

NÉCROLOGIE : ADRIEN BERNARD ET CHARLES ROUGET. — Lons-le-Saunier, Declume, 1899.

AMPÉLOGRAPHIE

RÉTROSPECTIVE

Histoire de l'Ampélographie
Biographies et Textes annotés d'auteurs antérieurs à Bosc
Bibliographie viticole de Bosc à Odart

PAR

J. ROY-CHEVRIER

Correspondant de la Société Nationale d'Agriculture
Président de la 3me Section (Bourgogne et Franche-Comté) de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie

OUVRAGE HONORÉ DE NOMBREUSES SOUSCRIPTIONS ET RÉCOMPENSES :
Souscription du MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ;
MÉDAILLE D'OR de la *Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie,*
etc., etc.

MONTPELLIER
COULET ET FILS, ÉDITEURS
Grand'Rue, 5

PARIS
MASSON ET Cie, ÉDITEURS
Boulevard St-Germain, 120

1900



PRÉFACE

AUX VIGNERONS

> L'âme de nos aïeux est dans l'âme du vin.
> J. RICHEPIN.



ALGRÉ le nombre croissant et la diversité de ses publications, la littérature viticole de notre époque est loin d'avoir épuisé tous les sujets propres à piquer la curiosité de ses lecteurs. Il lui reste, en effet, à fouiller les auteurs anciens, trésors à peine explorés, mines presque vierges. C'est une erreur de croire à l'incompatibilité de l'érudition et de la pratique : elles sont, au contraire, des compléments naturels. Dans le domaine agricole, l'ignorance des enfants les expose à recommencer indéfiniment les stériles expériences des parents ; en agronomie, comme en beaucoup

d'autres sciences empiriques, le seul moyen de marcher sûrement de l'avant est encore de tourner souvent la tête en arrière : c'est en contemplant le chemin parcouru que l'on prévoit les difficultés des étapes futures.

L'exhumation de tous les traités, antérieurs à notre siècle, concernant la culture de la vigne et la vinification, serait certainement instructive et intéressante, mais suffirait à elle seule à remplir une bibliothèque. Il n'en va pas de même de l'ampélographie. Plus modeste d'allures et plus restreinte dans ses développements, cette science peut, à la rigueur, condenser en un volume la plus grande partie de ses origines. Maints auteurs, utiles à consulter pour leurs descriptions de cépages, et auxquels il est plus facile aujourd'hui de faire allusion que de se reporter avec exactitude, dorment du lourd sommeil de l'indifférence sur les rayons poudreux de nos bibliothèques et de nos archives. Documents indispensables à quiconque entreprendra l'histoire de l'ampélographie, les écrits de ces précurseurs, trop tôt oubliés et injustement méconnus, sont dispersés un peu partout. Les *découvrir*, les *réunir*, les *rendre lisibles à tous*, tel est le triple but du présent ouvrage.

Si incomplète soit-elle, cette collection rétrospective sera un instrument de travail précieux aux mains du professionnel, attelé aux recherches délicates de la classification et des synonymies; et, malgré son aspect rébarbatif de recueil trop savant, elle ne saurait être inutile aux praticiens, voire même aux plus modestes vignerons. C'est, en effet, surtout à eux que j'ai songé en liant les épis d'or de ma gerbe, et c'est à eux que je veux l'offrir, cette gerbe, hommage de fraternelle sympathie.

« *Le vigneron ne lit pas*, » a dit l'abbé Rozier dans une lettre demeurée célèbre[1]. Ce qui pouvait être vrai de son

1. LETTRE à DUPRÉ DE SAINT-MAUR. Voir plus loin, p. 27 et p. 381.

temps ne l'est plus du nôtre. Depuis le siècle dernier, les hommes et les choses ont bien changé. L'instruction et le goût de l'étude se sont répandus dans nos campagnes. Non seulement il sait lire, le vigneron moderne, mais il lit avec plaisir. Le matin, il parcourt, avant d'aller aux champs, les organes politiques qui éclairent son âme de citoyen, et, le soir, il se délasse de son dur labeur en se plongeant dans les Revues agricoles qui meublent son esprit des sages préceptes de l'agronomie contemporaine.

Or, ce sont ses titres de noblesse, à lui, ses parchemins de famille, que je lui apporte ici, en lui présentant ses ancêtres intellectuels, en évoquant les viticulteurs de tous les temps et de tous les pays, qui, depuis des siècles, l'ont précédé dans l'international amour de la grappe et du pampre. Au défilé de leur glorieuse phalange, le paysan frémira d'un légitime orgueil, et il sentira croître en lui son affection pour la vigne, sa chère vigne, objet de tant de soins, de tant d'études et de tant de sacrifices.

Oui, c'est au vigneron que j'ai pensé, en allant fouiller les bibliothèques publiques et privées, en m'astreignant à copier, dans d'énormes in-folio, les passages relatifs à l'ampélographie, c'est-à-dire à la description ou à l'énumération des cépages; car, si le vigneron lit, il ne lit qu'à domicile. Ce n'est pas lui qui peut aller flâner en ville, à jours et à heures fixes, pour profiter des séances de bibliothèques. Il est cloué au sol, le terrien; il relève du soleil et de la pluie, des saisons qui marchent et des travaux qui pressent, mais non de son bon plaisir.

D'ailleurs, il ne lui suffirait pas de se rendre, durant ses rares vacances, dans les palais municipaux qui abritent, sur de grands rayons, beaucoup de gros livres, pour toucher du doigt l'objet de ses rêves. Peu accoutumé à de semblables recherches, il s'exposerait à demeurer longtemps devant « l'os médullaire » de Rabelais, sans

savoir le briser et sans pouvoir, par conséquent, en sucer « la substantificque mouelle ». L'os de la science exige de très fortes dents : je me suis exercé de mon mieux à le ronger, sinon à le rompre, et j'ai conscience de n'avoir que très imparfaitement réussi.

Certains textes sont en langue étrangère. Pour des classiques, tels que Columelle et Caton, Pline et Virgile, on n'a que l'embarras du choix des traductions, mais il faut se résigner à déchiffrer soi-même l'italien déjà vieilli de Soderini et de Porta, l'espagnol de Herrera, et le latin de scoliaste des Baccius, Rendella, Bauhin, Sachs et autres docteurs des XVIe et XVIIe siècles, dont l'œuvre trop spéciale n'a tenté aucun traducteur. C'est là une torture de linguistique qui fait regretter les versions ou discours, faciles exercices du vieux baccalauréat.

Puis, il en est, de ces textes maudits, qui se dérobent, cachés dans les feuillets d'un ouvrage rare, objet de curiosité presque introuvable, bibelot de vitrine plutôt que meuble de bibliothèque. Les acquérir est impossible, et rien que pour les consulter, il faut montrer patte blanche. De savants ampélographes avouent avoir passé leur vie à les chercher sans les rencontrer jamais. C'est ainsi que don Simon-Roxas Clemente, pourtant bibliothécaire lui-même, regrette de n'avoir pu lire Dodoëns, Merlet et Sachs. Plus heureux que lui, je les offre tous trois à mes lecteurs.

Une autre difficulté surgit dans ces recherches d'outre-tombe. Souvent, les articles *Vigne* et *Raisin*, seules pages consacrées à notre sujet, sont noyés dans d'immenses compilations, *Dictionnaires, Encyclopédies, Annales, Traités de Botanique* ou *de Pomologie*, comprenant parfois trente, cinquante et même cent volumes. Il faut un certain flair pour les y découvrir. C'est une chasse au document, et, comme toutes les chasses, celle-ci exige,

avec un peu d'exercice et d'adresse, beaucoup de patience, c'est-à-dire de loisirs.

C'est donc le résultat de ma chasse que j'étale ici. Articles extraits, textes traduits, livres précieux, annotés sans prétention et présentés avec clarté, tel est le ragoût de moelle scientifique que j'apporte sur la table du vigneron.

Dans cette collection documentaire, les auteurs cités se suivent habituellement par ordre chronologique, d'après la date de la première édition de leur œuvre. C'est évidemment le meilleur moyen de respecter leur priorité et de laisser spontanément apparaître leurs mérites respectifs. La reproduction des textes français est aussi scrupuleuse et littérale que possible, avec l'accentuation et l'orthographe du temps, orthographe souvent flottante, mais rarement obscure et toujours pittoresque. Seules, de manifestes coquilles, — les protes en ont pondu dans tous les siècles, — ont été corrigées. Aussi, j'espère qu'on pourra appliquer à cet ouvrage, sorte de photographie typographique, le fameux *ex-libris* de Guilbert de Pixérécourt :

Un livre est un ami qui ne trompe jamais.

Au sortir de mes séances de bibliothèques, j'ai crayonné, sous forme de *Notes,* des remarques, qui, aujourd'hui que j'en corrige les épreuves, me semblent absolument insuffisantes. Le public devra les considérer un peu comme des indications provisoires, et comme une sorte de cadre dans lequel il est invité à faire entrer lui-même ses propres réflexions ou rapprochements.

Obligé de me borner dans ma trop riche moisson de textes, le char ployant sous les gerbes blondes et le grenier déjà plein, je me suis arrêté à Bosc, dont la figure sympathique de grand citoyen et d'illustre ampélographe se

dresse noblement à l'entrée du dix-neuvième siècle. De Bosc à Odart, je me suis contenté de donner l'indication bibliographique des principales sources consultées, remettant à plus tard leur exhumation et leur commentaire.

Pour montrer le lien invisible, et pourtant bien réel, qui réunit entre eux ces documents simplement juxtaposés, j'ai rédigé, comme introduction, une Histoire sommaire de l'ampélographie. Cette rapide esquisse, léger fil d'Ariane, suffira, je suppose, pour guider le lecteur dans son excursion aux catacombes de l'ampélographie; elle l'aidera à se faire une idée de nos martyrs et de nos grands hommes, et à se familiariser avec leur personne avant même d'aborder leurs écrits.

Il est si naturel de remonter de la page qu'on lit à la main qui l'a tracée, que j'ai tenté de faire précéder chaque citation importante de la *biographie* de son auteur. Mais là, encore, je me suis heurté à de sérieuses difficultés. Car plusieurs de nos écrivains ont emporté dans la tombe le secret de leur vie, existence probablement très heureuse, si l'on en croit le poète, puisqu'elle semble avoir été plus utile que bruyante, *bene qui latuit bene vixit*[1].

C'est en vain que l'on questionne les *Biographies* les mieux renseignées, Michaud, Hœfer, Nicéron, Moréri, Vapereau, Chaudón et Delandine, Musset-Pathay, Larousse, etc., etc., et les *Bibliographies* les plus complètes, Brunet, Bœhmer, Haller, Quérard, Barbier, Louandre, Bourquelot, etc., etc. Les savants recueils sont muets sur maints auteurs viticoles. Ah! s'il s'était agi d'un assassin

1. Citation familière à Voltaire, qui la donnait ainsi : *Qui bene latuit, bene vixit.* Voici le distique d'Ovide, d'où elle est tirée (TRISTES, livre III, *élégie* IV, v. 25) :

Crede mihi, *bene qui latuit bene vixit*, et intra
Fortunam debet quisque manere suam.

(Crois-moi, celui-là a bien vécu qui a mené une vie cachée. Chacun doit rester dans sa fortune.)

ou d'un voleur, d'un tyran ou d'un conquérant, d'un barbouilleur de tableaux d'églises ou d'un rimailleur de pamphlets, leur encre aurait coulé par colonnes; mais un honnête rural qui s'est borné à enrichir son pays par l'amélioration du vignoble et qui nous a légué le fruit de sa longue expérience en simple prose, ne mérite pas un tel honneur.

Chaque fois qu'il m'a été possible de réparer leur dédaigneux oubli, j'ai eu une jouissance bien vive à le faire.

Tout en saluant au passage d'illustres littérateurs, accidentellement ampélographes, tels que Eustache Deschamps et Rabelais, des inventeurs de génie comme Bernard Palissy, et même des rois de France et des ducs de Bourgogne, j'ai cru devoir résister à l'intrusion pittoresque, mais encombrante, des trouvères ou troubadours dont le bagage aurait alourdi la marche de notre colonne déjà longue[1].

Durant les deux années que j'ai passées à fouiller les bibliothèques publiques, allant de Nice à Lille, avec arrêts à Montpellier, Grenoble, Lyon, Mâcon, Chalon, Dijon et surtout Paris, j'ai découvert bien peu de pages ampélographiques inédites vraiment dignes de voir le jour. Ainsi, à Paris, le catalogue méthodique des manuscrits de la Bibliothèque Nationale, assez mal fait d'ailleurs, un peu dans le genre des catalogues imprimés de M. Omont, ne m'a donné, aux mots *Culture, Raisin, Vigne* et *Vin,*

1. A citer notamment, dans JUBINAL (*Jongleurs et Trouvères des XIII*e *et XIV*e *siècles*) :

La Bataille des Vins, par HENRI L'ANDELI. Ms. n° 7218, *Recueil de Barbazan*, t. I.

Le Credo au Ribaut (*Recueil de Barbazan*, t. IV).

Le Martyre de saint Baccus. Ms. 189, par GIEFFROY (1313).

Puis, ailleurs :

La Patenostre du Vin (anonyme).

Li dis de la Vingne, par JEHAN DE DOUAI.

La Desputoison du Vin et de l'Iaue.

Etc., etc.

absolument rien d'intéressant[1]. C'est là une de mes déceptions. D'autres chasseurs seront-ils plus heureux que moi qui suis revenu à peu près bredouille de cette dernière battue? Je le leur souhaite bien cordialement.

La résurrection des vieux auteurs est une œuvre de longue haleine et qui ne peut s'improviser même en deux ans de labeurs continus.

Le temps n'épargne pas ce qu'on a fait sans lui.

Pour que mon *Ampélographie rétrospective* devienne un monument définitif, je compte surtout sur la collaboration de ses lecteurs. Ce sont eux, les viticulteurs, à qui je soumets respectueusement le fruit de mon effort isolé, qui auront à parachever ce travail dans un bel élan de solidarité ampélographique. Je fais donc appel à leurs observations, à leurs critiques, bienveillantes ou amères, peu m'importe, pourvu qu'elles soient documentées, et qu'elles contiennent une parcelle de vérité, une étincelle de ce feu dont je cherche à éclairer la nuit de nos origines et la route de l'avenir. Merci d'avance à tous ceux qui répondront à cette invite.

Mais, tout en remerciant ainsi mes collaborateurs des

1. Parmi les manuscrits concernant les provinces, les tables renvoient à un certain nombre de manuscrits. Tout compte fait, il y a trois ou quatre manuscrits qui sont la reproduction de Mémoires dressés par les intendants à la fin du XVII[e] siècle.

Ainsi, pour la Bourgogne (Fonds français, n[os] 14.313, 22.204, 22.214), il y a une description assez minutieuse du pays, bailliage par bailliage. Mais, si l'intendant insiste un peu sur la situation politique, le dénombrement des nobles, des abbés, des couvents, les différentes institutions, il ne parle des cultures et du commerce qu'en termes extrêmement vagues et rapides.

Pour la généralité de Bordeaux, les n[os] 8.150, 14.312, 22.215, se reproduisent. L'intendant indique l'importance du commerce des vins; il cite, comme vins renommés, les Graves, les Médoc, les vins des environs de Langon; il dit que l'Entre-Deux-Mers, le pays de Libourne et celui de Barsac produisent beaucoup de vins.

Il n'y a rien à tirer de tout cela.

futures éditions, j'ai le devoir d'exprimer dès maintenant toute ma gratitude à des collaborateurs de la première heure. Car, si, dans ma chasse au document, j'ai réussi à tuer quelque gibier, c'est que j'ai été introduit, par leurs aimables propriétaires, ou gardiens, dans des tirés extrêmement giboyeux, et c'est que j'y ai rencontré d'obligeants rabatteurs, et, même, d'adroits compagnons dont le tir excellent a rapidement grossi mon tableau.

A eux, mes sentiments de profonde reconnaissance et de respectueuse estime.

Ce sont, tout d'abord, les bibliothécaires ou archivistes, MM. Vidier à la *Bibliothèque nationale*, Lex à Mâcon, Saint-Lager à la *Bibliothèque du Palais des Arts* à Lyon, Vingtrinier et Desvernay à la *Bibliothèque municipale* de la même ville, Millot à celle de Chalon-sur-Saône, Sauvaigo à celle de Nice, et le Père Césaire à celle de l'Abbaye de Lérins; puis, les professeurs de lettres, MM. Condamin et Loret à Lyon, Collier à Paris, et le plus viticole d'entre eux, le distingué M. Berget à Lille. A l'instar des Bosc, des Michaux, des Duhamel du Monceau, qui ont trouvé, au milieu d'occupations absorbantes, le temps d'aimer la vigne et de le dire, M. Adrien Berget, auteur d'ouvrages estimés[1], a su mener de front l'étude des sciences et des lettres, l'histoire et le droit, la viticulture et l'œnologie. Dans plus d'un passage obscur, il s'est montré pour moi un lumineux interprète et un guide dévoué.

Et, enfin, les bibliophiles, viticulteurs ou archéologues, qui m'ont ouvert toutes grandes les portes de leurs riches collections, MM. Couderc, Vermorel, Virey et Vuillermet.

1. *La Viticulture nouvelle; La Pratique des vins*, Paris, Alcan. *Contribution à l'étude des noms de Cépages; Notes ampélographiques sur la famille des Pinots*, Mâcon, Protat. *Le Pinot blanc vrai; Les Vignobles de Belgique; Les Caves coopératives,* Paris, aux bureaux de la « Revue de Viticulture », etc., etc.

Dans cette énumération forcément incomplète, je ne puis citer tous mes collègues de la *Société des viticulteurs de France et d'Ampélographie,* de la section de viticulture à la *Société des Agriculteurs de France* et de la *Société nationale d'Encouragement à l'agriculture.* C'est pourtant à leurs conseils et à leurs exhortations que je dois d'avoir pu, malgré son aridité, poursuivre ma tâche jusqu'au bout. Qu'ils me permettent donc de les remercier ici de leur chaude et constante sympathie, en inscrivant, sur le livre d'or de ma reconnaissance, le nom d'un des plus éminents d'entre eux, dans la science et la pratique, propriétaire, modèle des orateurs et des publicistes, trait d'union de ces trois puissantes associations, et honneur de la viticulture française tout entière, le nom de mon maître et ami, M. Prosper Gervais.

C'est en présence des beaux travaux accomplis ou inspirés par ces grandes Sociétés, fédération de toutes les forces intellectuelles de nos campagnes, qu'on se reprend à croire avec plus d'ardeur que jamais à l'avenir viticole de notre pays et à l'éternelle jeunesse de la vigne.

Non, la vigne n'est pas morte : elle ne peut pas mourir. Elle est le génie de notre race, le palladium de nos libertés ! Et nous crierons avec le poète[1], le chantre bien gaulois des *Gueux* et des *Caresses :*

Nous crierons : Regardez! Elle a toujours vingt ans.
Regardez son beau corps que baise le printemps,
Son bois ressuscité, son front qui se relève,
Ses vrilles s'agrippant partout comme une main,
Et la pointe de ses bourgeons teints de carmin,
Sang rose à la pointe d'un glaive!

1. Jean Richepin, *Ode à la Vigne,* in *Le Journal,* numéro du 27 février 1900.

Nous crierons : A l'assaut du soleil, regardez
Par ses soldats tous les coteaux escaladés
Sous de verts étendards, couleur de l'espérance!
Nous crierons : Salut, Vigne, héritage divin!
L'âme de nos aïeux est dans l'âme du vin.
Nous crierons à la France : O France,

Aime la Vigne! Aime ta mère! Tu lui dois
La flamme de tes yeux, l'adresse de tes doigts,
L'essor de ton esprit qui fuse en étincelle,
Ton parler lumineux, ton mépris des dangers,
Et de voir, quand ton sol se couvre d'étrangers,
En jaillir Jeanne-la-Pucelle!

J. ROY-CHEVRIER.

Chalet du Péage, par Givry, le 14 mars 1900.





AMPÉLOGRAPHIE
RÉTROSPECTIVE



HISTOIRE DE L'AMPÉLOGRAPHIE

L'**ampélographie** est la science de la connaissance de la vigne : elle embrasse la description de ses organes et l'étude raisonnée de ses diverses variétés.

Le comte Odart, qui rougit de ce néologisme, dans les premières lignes de l'introduction de son *Ampélographie Universelle*, reconnaît bien que ce mot a été employé avant lui, puisqu'il a servi de titre à l'ouvrage du Dr Sachs, de Breslau[1], mais il croit être le premier à en avoir étendu le sens, strictement botanique jusqu'alors, à l'examen viticole des variétés les plus précieuses pour l'homme ; et il s'en excuse. Il aurait pu s'épargner cette peine, et laisser cette responsabilité à qui de droit, c'est-à-dire à son prédécesseur espagnol, don Simon-Roxas Clemente, qui, trente ou quarante ans auparavant, s'était déjà servi,

1. Sachs, *Ampelographia,* Leipzig, 1661.

— et cela sans hésiter, — de ce mot propre, terme évidemment commode et scientifique[1].

L'ampélographie doit se proposer, comme premier objectif, pour que ses enseignements soient utiles à la pratique, c'est-à-dire à la viticulture, la détermination exacte des cépages. Il faut que, à la suite de comparaisons minutieuses, répétées, et grâce à des renseignements habilement centralisés et dûment contrôlés, elle puisse dire à un vigneron d'une région donnée : Le cépage que vous appelez A, ici, est le même que celui que vos voisins nomment B, et qui est baptisé ailleurs C ou D. Or, ce cépage a dans tels terrains telles exigences, sous tels climats tels défauts, et, par contre, dans telles conditions telles qualités ou tels avantages.

C'est à la botanique à faciliter par l'application de ses méthodes la tâche de semblables assimilations.

L'origine des noms de la vigne semble intimement liée à l'origine de ses espèces. La plupart des variations actuelles du *Vitis vinifera* proviennent de lambrusques locales, améliorées par l'heureux hasard d'hybridations naturelles, et domestiquées, ensuite, par une culture intelligente. On leur a donné, pour les désigner, un qualificatif tiré, le plus souvent, de leur aspect caractéristique. Exemple : *Cornichon, Olivette, Folle, Enfariné, Meunier, Peurion, Burot, Mourot, Teinturier, Pied-de-Perdrix,* etc., etc.

Parfois, on leur a laissé tout bonnement le nom de leur auteur, soit patient sélectionneur, soit adroit multiplicateur. Exemple : *Anthedonias, Hypereias, Ortlieber, Malbeck, Luckens, Pedro-Ximenès, Malingre, Picard, Fréaux, Gamay-Gloriod, Gamay-Couderc,* etc., etc.

1. « *Ampélographie*, mot grec composé d'ἄμπελος, vigne, et de γραφή, description. On peut donner ce nom à la science des variétés de la vigne, comme on donne celui de Lichénographie à celle des lichens, celui de Phytographie à la botanique ; .. » (D. SIMON-ROXAS CLEMENTE, *Essai sur les Variétés de la Vigne qui végètent en Andalousie,* chap. II, p. 114. Traduction de Caumels, Paris, 1814.)

Et, lorsque ces variétés ont été importées tout améliorées, elles ont gardé, d'ordinaire, le nom de leur pays ou lieu d'origine. Exemple : *Biturica, Velteliner, Traminer, Auvernat, Cahors, Auxerrois, Persan, Lombard, Grec, Gamay, Chaudenay, Bouze, Aramon, Marsanne, Aspiran, Chasselas, Mornant,* etc., etc.

Il peut arriver que le même cépage figure sous plusieurs noms différents dans chacune de ces trois catégories.

Ainsi, prenons l'un de ces cépages les plus répandus en France, le *Côt.* Nous le trouvons, en Dordogne, baptisé *Pied-Rouge* ou *Pied-de-Perdrix*, à cause de la forme et de la coloration de sa rafle. Il devient le *Malbeck* dans le Bordelais, du nom de son importateur, et le *Cahors* dans le Loir-et-Cher, parce que cette région l'a tiré du Lot: tandis qu'il est l'*Auxerrois* à Cahors, qui l'a reçu d'Auxerre.

En présence de la confusion qui naît de cette multiplicité de vocables concernant un même individu, on comprend l'importance qu'il y a à pouvoir affirmer aux planteurs de Malbeck, de Cahors, d'Auxerrois et de Pied-Rouge qu'ils cultivent, tous, le même cépage, qui est le Côt.

Pour arriver à ce résultat, l'ampélographe a deux moyens à employer parallèlement : parcourir d'abord les différents vignobles où le cépage en litige est cultivé et y relever sa description détaillée, puis planter, ensuite, côte à côte, en un champ d'essai, des boutures dudit cépage envoyées de ces vignobles avec ses noms locaux. Au bout de peu d'années, la concordance de ces notes avec les observations sur place de tous ces types identiques, lui permettra de conclure avec assurance à leur similitude absolue.

Et, du même coup, il pourra renseigner le cultivateur sur l'importance pratique de chaque variété dont il aura pu contrôler, à loisir, les exigences culturales et la valeur œnologique.

Tel doit être le premier objectif de l'ampélographie.

S'élevant plus haut encore, cette science, au gré de quelques-uns, cherche, en dernier lieu, à établir une classification générale des vignes, basée sur une communauté de caractères invariables, soit dans la forme et dans la couleur du grain, soit dans la nature de la feuille, pour remonter des variétés aux espèces, des espèces aux genres, des genres aux ordres ou familles, et des familles aux classes.

On voit que l'ampélographie, ainsi comprise, ouvre à l'activité humaine un champ d'action des plus vastes et des plus variés, puisque le savant peut y exercer sa patience et son génie, en même temps que le praticien lui apporte l'utile collaboration de son labeur quotidien. Cette science serait certainement plus avancée si l'on avait pris soin de recueillir et de conserver les travaux successivement parus sur la matière. Mieux connu, le dossier des vieux écrivains, qui ont ouvert la voie à nos vaillants professeurs, eût peut-être évité à plus d'un d'entre eux des tâtonnements, des sujets d'erreur ou tout au moins de découragement. Malheureusement, l'ampélographie rétrospective est totalement négligée dans l'enseignement viticole : c'est une lacune regrettable. Sans nous proposer de la combler, — ce qui serait bien prétentieux de notre part, — nous essayerons du moins d'en diminuer le gouffre, en évoquant, dans ces pages, l'ombre amie de maîtres trop oubliés, précurseurs dignes de notre respect et de notre reconnaissance.

Si l'ampélographie est réellement une science exacte, il y aurait une certaine exagération à ranger, parmi les ampélographes, des hommes illustres de l'antiquité, tels qu'Isaïe, Homère et Virgile, Palladius et Athénée, des polygraphes comme Pline l'Ancien, des médecins comme Dioscoride, qui, entraînés par leur sujet, ont cité, au courant de la plume, quelques cépages sans en décrire aucun. Mais d'autre part, il est bien difficile de tenir closes les archives du génie humain. Ces écrits des philosophes et des poètes de l'antiquité, où l'on retrouve, en maints

endroits, la preuve de l'importance de la vigne et du vin aux premiers âges, ne sont-ils pas, après tout, les parchemins de la viticulture mondiale? Et avons-nous le droit d'en sevrer, par une logique, aussi rigoureuse que barbare, la légitime curiosité du lecteur?

La vigne est pour le vigneron un arbrisseau magique, une verge d'or qui a donné l'immortalité à tous ceux qui l'ont touchée, à tous ceux qui l'ont aimée. Laissons, ensuite, à la sévérité de l'historien et au scrupule du naturaliste, le soin de faire le triage des documents et le plaisir d'enchâsser, dans des montures dignes d'elles, les perles fines qu'ils auront découvertes sur le fumier d'Ennius.



I. — TEMPS ANCIENS

L'antiquité nous offre fort peu de chose, en fait d'ampélographie. La plupart des auteurs ruraux, persuadés de la variabilité des espèces de vignes, ne se sont guère arrêtés à leur description. Et il ne pouvait en être autrement avec la lenteur des communications, la difficulté des transports et l'absence d'expérimentation rationnelle. Quelques esprits supérieurs font, cependant, exception et devancent leur époque; ce sont les philosophes, ces omniscients qui, dans une vie aussi courte, mais mieux remplie que la nôtre, avaient trouvé le moyen de mener de front l'étude de la nature et celle du cœur humain. Aristote, Théophraste et Démocrite en sont de frappants exemples.

Dans cette période reculée, nous sommes en présence de deux sortes d'auteurs, les philosophes, créateurs de la

pensée, auteurs originaux, et les littérateurs qui les ont paraphrasés avec plus ou moins d'art et de talent.

En tête de la première catégorie, il faut citer Démocrite et Columelle.

De **Démocrite** (362-253 ante J.-C.) il ne nous reste rien, sinon le regret de ne pas posséder ses œuvres autrement que par d'informes lambeaux et des citations, grecques ou latines, de seconde main, qui nous permettent à peine d'en soupçonner toute la valeur. Presque seul dans l'antiquité, il croyait à la diversité réelle et permanente des variétés de la vigne. Alors que la plupart de ses contemporains, attribuant au sol et au climat une influence exagérée sur le cépage, affirmaient la transformation incessante des espèces, — ce qui leur faisait conclure : A quoi bon nous donner tant de mal pour décrire telles ou telles sortes de vignes, puisqu'elles dégénèrent dès qu'on les transplante hors de leur pays d'origine? — Démocrite, par ses expériences personnelles et l'inspection minutieuse des cépages qu'il avait sous les yeux, semble avoir eu le secret pressentiment qu'il observait ainsi des individus distincts et non pas seulement les formes, transitoires et d'une mobilité indéfinie, d'un seul et même type de plante, type décrit, depuis, par les botanistes, sous le nom de *Vitis vinifera*.

Columelle, propriétaire et littérateur du commencement de l'ère chrétienne, s'attache à caractériser, en sagace et consciencieux praticien, une cinquantaine de variétés. Il décrit souvent la grandeur et la forme des raisins, leur couleur et leur goût, leur aptitude à être vinifiés ou à être, de préférence, servis sur la table. Il donne leur époque de maturité. A propos de l'adaptation des cépages aux terrains qu'ils préfèrent, il indique la résistance relative des grains à la pourriture selon la nature des sols et selon l'épaisseur de leur pellicule. Il montre aussi les sarments, leur aspect érigé ou étalé, leur longueur, leur grosseur et leur coloration habituelle ; puis, il passe aux feuilles dont il

décrit, parfois, la forme plus ou moins incisée et le *tomentum* plus ou moins lanugineux.

Lorsque l'on considère que la botanique, avec sa méthode descriptive si commode, — cadre où l'on n'a qu'à glisser n'importe quel végétal, — n'existait encore d'aucune façon, on reste confondu de l'intuition géniale qui a rendu Columelle, près de dix-huit siècles avant son épanouissement, l'un des précurseurs les plus sûrs de la science qui nous occupe.

Avant lui, le soldat-laboureur **Caton l'Ancien** (233-149), le grammairien-bibliothécaire **Varron** (118-29 ante J.-C.), et le cygne de Mantoue, **Virgile** (70-19 ante), avaient bien cité, *currente calamo*, quelques espèces de vignes et plusieurs sortes de vins, mais il n'était venu à la pensée d'aucun d'eux de regarder pousser les cépages ainsi rencontrés, pour en transmettre aux âges futurs la photographie littéraire.

Pline l'Ancien (23-79), qui vient après Columelle, et qui, dans son genre, fut incontestablement une personnalité considérable, profita largement des travaux de son prédécesseur ainsi que de ceux de Démocrite. Illustre citoyen romain, il ne cache pas toujours sa jalousie et son dédain pour l'Espagnol, le philosophe de Cadix, comme il appelle parfois son devancier. Et, s'il décrit ou cite près du double des cépages de Columelle en insistant plus que lui sur la floraison et le nombre des grains, il néglige presque tous les autres caractères si bien mis en relief par cet auteur.

Doué d'une activité dévorante et d'un amour de l'étude qui lui avait fait lire et résumer plus de 2,000 volumes, Pline a peu d'observations originales. Il n'est, en somme, malgré tout son talent, que le premier des polygraphes, le père de tous les encyclopédistes, fabricants de *Dictionnaires* ou de *Maisons rustiques*, qui, de Vincent de Beauvais à Diderot, vont essayer d'embrasser l'universalité des connaissances humaines, se bornant souvent à les étouffer par une synthèse trop superficielle et des plagiats mala-

droits. Ces écrivains ne sont pas des praticiens, pas toujours des savants; ce sont, la plupart du temps des copistes et des studieux qui, depuis leur cabinet de travail, considéraient la Nature à travers les allées ombreuses de leur parc ou les rayons de leur bibliothèque.

Dioscoride, contemporain de Pline, à qui on s'est plu à l'opposer, a-t-il eu plus d'originalité que lui? Pas en viticulture, en tout cas. S'il s'étend sur la thérapeutique vinicole, il reste d'un laconisme tout botanique en ce qui concerne les variétés de la vigne.

Palladius (vers 140), auteur de style incorrect, borne son ampélographie aux *Aminées* et aux *Apianes.*

Athénée (vers 200), né à Naucratis, en Égypte, et surnommé le Varron des Grecs, cite, dans son *Deipnosophistes*, plusieurs cépages en raison des vins spéciaux qu'ils produisent. Il ne nous reste malheureusement que des fragments de son ouvrage.

Saint Isidore de Séville (570-636), docte Père de l'Église, donne l'étymologie des noms des vignes romaines, et ne recule pas devant des à peu près, qui ressemblent fort à d'innocents calembours.



II. — MOYEN AGE ET RENAISSANCE

Nous voici au Moyen Age. Un trou noir se fait dans l'histoire de l'agriculture. Le fer, à cette époque, servait plus à forger des glaives que des socs de charrue. Certes, on continue à cultiver la vigne et à faire du vin, mais

probablement sans grande recherche. Le *pincerna*, l'échanson des siècles précédents, verse plus souvent le *crucium*, boisson des domestiques, qualifiée d'*insuave* par Isidore de Séville[1], que les nobles vins de Chalon et de Mâcon, loués par Grégoire de Tours, ou le muscat de Béziers, et le vin, plus précieux encore, de Gaza, coupé d'eau chaude et de miel[2]. Les famines sont fréquentes, et l'on fait du pain avec tout ce qui tombe sous la main, des noisettes, des racines de fougère, et même des pépins de raisins[3].

L'ampélographie de cette période n'est pas beaucoup plus féconde que celle des âges précédents : elle n'en est d'ailleurs que le trop pâle reflet. Dès le XIIIe siècle pour l'Italie, et le XIVe pour la France, apparaissent en langage vulgaire les noms de quelques-uns de nos cépages actuels, mais les auteurs qui les citent s'astreignent rarement à des descriptions suffisantes : ils n'ont pas même l'air de se douter de leur utilité. On peut donc glaner dans leurs œuvres quelques indications utiles : mais le temps de la moisson n'est pas encore venu.

Dans le vague horizon de cette nuit intellectuelle, c'est l'Orient qui nous éclaire aux rayons crépusculaires de la splendeur byzantine, dont les pâles clartés se fondent déjà dans l'aube resplendissante de la civilisation arabe.

A la requête de l'empereur Constantin Porphyrogénète (905-959), on publie, à Constantinople, les **Géoponiques**, recueil d'auteurs anciens dont il ne nous reste malheureusement que des fragments. Nous y voyons **Florentinus** indiquer l'adaptation de certains plants et décrire assez minutieusement la fameuse vigne *Mersitès*. Il est regrettable que cette estimable collection ne nous soit pas parvenue intégralement : elle contenait, avec Démocrite, plusieurs autres écrivains, originaux et précieux, que nous ne connaissons plus guère que par ouï-dire, leurs noms ayant

1. *Etym.*, XX, III, p. 719, « quod servi potant ».
2. Cf. A. Marignan, *Etudes sur la Civilisation française*, t. I, p. 88 et 93. Paris, Bouillon, 1899.
3. Marignan, *loc. cit.*, p. 106.

surnagé, seuls, dans l'immense naufrage de leurs œuvres, sauvés par l'estime de leurs contemporains.

D'un autre côté, les Arabes rapportent à la vieille Europe, redevenue barbare, l'amour des arts, des belles-lettres et de l'agriculture : c'est l'Espagne que les Maures couvrent de palais et de campagnes florissantes. Malgré la loi du Prophète qui leur interdit le vin, d'habiles agronomes musulmans ne dédaignent pas d'y encourager la culture du raisin.

Si **Ebn-el-Awam** (vers 1100) cite des cépages un peu au hasard et d'après leur aspect, **Ibn-el-Baïthar** (vers 1200) est beaucoup plus précis. Certains de ses noms sont reconnus encore aujourd'hui par les ampélographes espagnols. Mais il étudie principalement les vins, naturels et artificiels, tant il est vrai que, de tout temps, les fruits défendus ont paru les meilleurs.

Vincent de Beauvais (1190-1264), religieux qui a pris, selon la coutume d'alors, le nom de sa ville natale, comme nos députés prennent aujourd'hui celui de leur département. Lecteur de Saint-Louis et précepteur de son fils, il se laisse aller, en bon polygraphe qu'il est, à faire, en compagnie de Pline et de saint Isidore, de l'ampélographie de chic dans sa gigantesque compilation, intitulée *Speculum naturale*.

Pierre de Crescence (1230-1310) est le premier écrivain sérieux de cette période. Assesseur du podestat de Bologne et exilé politique à la suite d'une révolution de palais, l'avocat *Crescenzio*, ou *Petrus de Crescentiis*, occupa ses loisirs forcés à voyager dans toute la Péninsule, et recueillit ainsi de nombreux documents. De retour dans sa ville natale, au bout de trente ans d'absence, il se mit à rédiger son livre des *Profits champêtres*. Cet ouvrage d'économie rurale, écrit en latin vers 1305, fut rapidement traduit dans toutes les langues de l'Europe. En France, le bon roi Charles V le fit « translater du latin en françois », en 1383, sous le titre de *Rustican du labeur*

du champ. Je ne sais si nos aïeux en tirèrent grand profit au point de vue viticole, mais nous devons constater que, si le docte sénateur bolonais, tout plein de ses classiques, et notamment de Pline et de Columelle, n'innove pas grand'chose en fait de plantation, taille, greffe et binage de la vigne, il a, du moins, le mérite de donner l'énumération, et même pour certaines d'entres elles, comme la *Sclave* et l'*Albane*, la description, de trente-cinq espèces de vignes italiennes, étudiées dans son domaine de Saint-Nicolas.

A cause de leur sincérité, ce sont là des documents précieux. Ils sont, en quelque sorte, le chaînon qui relie l'antiquité aux temps modernes. La plupart des cépages cités sont aisément reconnus aujourd'hui par les viticulteurs italiens, et quelques-uns, comme le *Bromesta* (*Bumaste* de Virgile) remontent aux Romains. Peut-être est-il regrettable que, pendant ses trente années de vacances parlementaires, Crescence n'ait pas fait le tour de l'Europe en ses courses vagabondes; car il nous eût laissé un inventaire plus complet de l'ampélographie du XIIIe siècle.

D'une prudence toute rurale, cet éminent jurisconsulte a préféré se limiter aux cépages de sa région. Qui pourrait l'en blâmer?

Ses observations portent sur la vigueur de la souche, l'aspect des sarments, l'adaptation au terrain, la forme du grain, sa couleur, sa saveur, — il cite les espèces à goût désagréable à planter en bordure pour attraper les voleurs, — sa résistance à la pourriture, etc. Ses observations personnelles impriment à toute son œuvre un cachet original que ses fréquentes citations d'auteurs anciens ne parviennent pas à lui enlever. Il est considéré comme le père de l'agriculture en Italie, au même titre qu'Olivier de Serres l'est pour la France, et Alonso de Herrera pour l'Espagne.

Ce sont ces trois noms qui ont présidé à la renaissance de l'agriculture du monde latin, noms que le paysan doit

prononcer avec respect, si son ignorance lui interdit de le faire avec amour.

Alonso de Herrera (vers 1500). Ce prince de l'agriculture, comme l'a justement baptisé son compatriote D. Simon-Roxas, venu deux siècles après Crescence, n'a touché qu'incidemment, dans son *Obra de Agricultura*, à l'ampélographie; mais il l'a fait avec conscience et discernement. Il a laissé une quinzaine de descriptions de cépages qui n'ont guère vieilli. Ces monographies peuvent sembler rudimentaires ou monotones aux botanistes raffinés. La division, si simple, en raisins blancs et en raisins noirs pourrait faire sourire les amateurs de synopsies compliquées. Mais il reste dans le texte plus d'une observation exacte sur la forme des raisins, et plus d'une appréciation judicieuse sur la valeur de leurs vins. Et ces remarques, citées encore avec respect par les Espagnols d'aujourd'hui, le seront très probablement par les Espagnols de demain, suffisant à perpétuer la gloire de leur auteur.

En France, des noms de cépages locaux commencent à apparaître incidemment dans les écrits des littérateurs et dans les actes officiels, dès la fin du XIVe siècle.

Le bon poète **Eustache Deschamps** (1340-1410), bohème de génie qui ne serait nullement déplacé à notre moderne *Chat noir*, nous parle, dans ses ballades, du vin de *pynoz* et du *Plant de Beaune*[1]. Il accole aux vins d'Auxerre et de Champagne les crus de la côte chalonnaise, notamment Tournus et le château de Germolles. C'est dans cette résidence seigneuriale des ducs de Bourgogne, dont on admire encore les restes imposants aux portes de Chalon-sur-Saône[2], que le duc Philippe le Hardi et son neveu, le roi Charles VI, firent ensemble de l'ampé-

1. Eustache Deschamps, *Œuvres complètes*, t. VIII, p. 6, et t. IX, p. 219, Raynaud-Didot, 1891.
2. Cf. La Côte chalonnaise, in *Revue de Viticulture*, n°s 302, 303 et 304.

lographie en 1390. Quatre ans après, le roi signait au Louvre une lettre de rémission où il est question de *pynoz* et de *tressoz*[1]. Un an plus tard, en 1395, son oncle, le Prince des bons vins, comme l'appelle Paradin, lançait sa fameuse ordonnance qui proscrit le *déloyaul gaamez*, déshonneur de sa noble Côte-d'Or.

Au milieu du XVI[e] siècle, **Bernard Palissy** (1524-1602), cet esprit universel, l'inventeur des rustiques figulines, pour montrer que le sel n'est pas l'ennemi absolu de toute végétation, donne comme exemple les *Chauchetz*, vignes de la Saintonge qui s'accommodent parfaitement des terrains salés[2].

Rabelais (1483-1553), l'inimitable conteur, docteur en médecine et curé de Meudon, énumère, avec tendresse, les vins exquis d'Anjou et de Touraine. C'est tantôt *vin pineau* et tantôt *vin breton*[3], mais presque toujours vin de taffetas, à cause du velouté de ces deux nectars. A ces deux raisins principaux il en ajoute plusieurs autres : ce sont *Muscadeaux, Bicane, Chenins*, « riolés, piolés et torangles », c'est-à-dire de toutes couleurs et de toutes formes.

Mais tout cela, édits princiers ou beuveries de philosophes, est, malgré son pittoresque, bien court et bien vague.

Il faut arriver à **Charles Estienne** (1504-1564) pour trouver, sinon un spécialiste, du moins un littérateur qui a bien voulu accorder à l'agriculture la place prépondérante à laquelle elle a droit, — fait plus rare qu'on ne croit parmi les gens d'esprit. Carolus Stephanus, l'auteur

1. Archives nationales. Trésor des Chartes, J.J, 146, n° 400.
2. Œuvres complètes de Bernard Palissy, édit. Dubochet (*Chapitre des Sels divers*, p. 246).
3. Le *Breton* est le nom que, dit-on, prit, en Anjou, le Cabernet du Médoc, lors de son importation dans cette contrée par l'abbé Breton, régisseur du cardinal de Richelieu. Le curé de Meudon aurait-il donc ondoyé ledit plant avant que l'abbé le baptisât ? C'eût été prophétique. Mais, de la part de Rabelais, ne faut-il pas s'attendre à tout ?

du *Prædium rusticum*, de l'illustre dynastie des Estienne, était fils de Henri et frère de Robert, les imprimeurs et hellénistes renommés. Il ne crut pas déroger en s'abaissant à la rédaction d'une *Maison rustique*. Néanmoins, par un dernier scrupule d'homme trop savant, il l'écrivit en latin, ce qui l'obligea, dix ans après, de la traduire en français pour la mettre à la portée de ses lecteurs naturels, les paysans de France.

Il est vrai qu'il ne composa pas cet ouvrage d'un seul jet. Il utilisa pour ce volume six traités spéciaux qu'il avait fait paraître de 1535 à 1543. Parmi ces opuscules figure un *Vinetum* (1537) où se trouvaient déjà quelques-uns des cépages décrits plus tard dans le *Prædium rusticum*. Cette Maison rustique, couronnement et synthèse de l'œuvre agricole de Charles Estienne, parut en 1554 : sa version française achevée par le Dr **Jean Liébault**[1] (1535-1596), parisien de Dijon, gendre d'Estienne, fut donnée au public l'année même de sa mort, c'est-à-dire en 1564.

Dans l'*Agriculture et Maison rustique* des maistres Charles Estienne et Jean Liébault, docteurs en médecine, nous trouvons, en fait d'ampélographie, la nomenclature détaillée de 20 cépages français, dix blancs et dix noirs. Les Morillons, ou Pinots, y sont décrits et différenciés. La fameuse phrase attribuée à Baccius par Dussieux[2] : *Ex uvis nigris sunt tres species Maurillon*, etc., est tout entière empruntée par Baccius à Charles Estienne. L'auteur italien l'avoue d'ailleurs très franchement. Et, chose bizarre, nos écrivains français n'ont jamais pensé à se reporter à Ch. Estienne, source première, s'obstinant à citer un docteur romain, médecin du Pape, qui n'avait peut-être jamais eu l'occasion de voir un raisin français!

1. Grégoire (*Essai historique sur l'agriculture au XVIe siècle*, in *édit.* d'Olivier de Serres, 1804) insinue que Liébault a puisé dans Mizauld pour la culture de la vigne, des renseignements dans son *Secretorum agri Enchiridionprimum Hortorum cultura*..... Lutetiæ, 1560.

Il ne nous a pas été possible de le vérifier.

2. *Dictionn. d'Agricult.* de Rozier, t. X, art. *Vigne*.

Les vingt descriptions de la Maison Rustique sont sommaires, c'est vrai. Leurs synonymies sont discutables, c'est possible, bien que, de leur temps, elles aient pu être rigoureusement exactes. Les considérations générales sont trop directement inspirées des anciens et manquent peut-être d'observations personnelles; les meilleurs préceptes disparaissent parfois au milieu d'un tas de contes de commères et de recettes de ménage, qui, de Pline à Noël Chomel, ont fait la joie des cuisinières et des encyclopédistes; c'est incontestable. Mais il faut se reporter au temps de l'écrivain. N'est-ce donc rien que d'avoir rédigé le premier Traité français d'art rural, et d'avoir tenté ainsi de nous affranchir de la servitude des traductions italiennes ou espagnoles qui, seules, faisaient alors autorité? Que Charles Estienne n'ait pas, du premier coup, atteint à la perfection, quoi d'étonnant? Les lacunes, et les taches même, de son ouvrage n'en ont pas moins été fort utiles à ceux qui l'ont suivi dans la voie ouverte par lui, en leur faisant toucher du doigt les écueils à éviter. On ne peut lui refuser, en ampélographie, le titre de précurseur et d'initiateur. Sa liste de cépages, copiée, traduite, pillée par maints polygraphes, peu délicats, est restée l'évangile du viticulteur pendant plus d'un siècle.

Olivier de Serres (1539-1619), dont la réputation immense, et méritée, d'autre part, par les services éminents qu'il a rendus à l'agriculture française, écrase les noms modestes d'Estienne et de Liébault, est bien loin d'avoir attaché la même importance qu'eux à la description des cépages.

Certes, le *Théâtre de l'Agriculture*, œuvre magistrale, personnelle, et dégagée de la plupart des préjugés antiques, acceptés avec trop de complaisance jusqu'alors, ne peut pas se comparer avec l'humble Maison Rustique. Le livre du châtelain du Pradel est un traité complet, écrit de main de maître, et sur place, par un agronome et non plus seulement par un imprimeur. Mais, dans cet immortel *Mesnage des Champs*, dont je professe le culte

plus que personne, je cherche en vain une part honorable faite à l'étude naissante des vignes. J'y trouve quelques noms et c'est tout. Pas un mot de commentaire sur les espèces citées : leur inspection offre « plus de curiosité que d'avantage ».

Olivier de Serres, dans une réserve scientifique qui serait très louable, a-t-il pressenti les difficultés d'une classification rationnelle et a-t-il préféré s'abstenir plutôt que de risquer des appréciations prématurées? Ou bien a-t-il tout simplement épousé l'opinion si commode des anciens sur la variabilité des espèces et, partant, sur l'inutilité de leur étude?

A lire les deux listes si sèches, qu'il a dressées, l'une pour les cépages de l'antiquité, l'autre pour ceux du Vivarais, son pays, j'inclinerais volontiers pour la deuxième hypothèse, si je ne craignais de sembler irrespectueux envers le père de l'agriculture nationale, en mettant ainsi en doute une parcelle de son génie. Supposons donc que, à la vue de ces vignes, « plus nombreuses que les sablons de Libye et plus mobiles que les flots de la mer », Olivier de Serres, faute de documents suffisants, a préféré s'abstenir, laissant à ses commentateurs futurs, et notamment à ceux de la belle édition de 1804, Cels, Dussieux, de Neufchâteau, le plaisir de compléter sa pensée et l'honneur d'interpréter son silence.

Les Italiens de cette époque ont montré moins de réserve. Et si **Gallo** (1499-1570), traduit en français par *F. de Belleforest* (1530-1583), énumère peu de raisins, ainsi d'ailleurs que Porta et Baccius, Soderini nous en apporte, par contre, une ample moisson.

Le Napolitain **Porta** (1550-1615), très versé dans les sciences occultes et physiques, véritable ancêtre de Mesmer et de Cagliostro, possède à fond les auteurs anciens, et analyse, en les rajeunissant, Pline, Columelle et les Géoponiques. Dans l'espèce de Maison rustique qu'il publia sous le nom de *Villæ,* il ne recule pas devant des

assimilations, peut-être hardies, entre les cépages d'autrefois et ceux d'aujourd'hui.

Andreas Baccius (? -1600), œnologue plutôt que viticulteur, professeur de médecine à Rome et premier médecin du pape Sixte-Quint, étudie très consciencieusement les vins anciens et modernes dans son fameux *De naturali vinorum Historia et de vinis Italiæ,* livre devenu rare, et que les bibliophiles se disputent au poids de l'or. Il est amené tout naturellement à remonter du vin au cépage qui l'a produit. Mais ses commentaires culturaux sont plutôt des appréciations que des descriptions. S'il s'étend sur la plante, c'est presque toujours qu'il emprunte le passage à un collègue mieux renseigné que lui. Ainsi, pour la France, il transcrit tout bonnement Charles Estienne, de même que, pour l'Espagne, il démarque Herrera. Il fit longtemps autorité, même hors de son pays.

D. Simon-Roxas, le premier, osa juger cet auteur et lui assigner sa vraie place. Après avoir démasqué les emprunts de sa compilation viticole, le botaniste espagnol termine dédaigneusement : « Il y joignit quelques notes qu'il se procura par ouï-dire, ou qui sont peut-être le résultat de ses observations. »

Voilez-vous la face, Béguillet, Dussieux et Chaptal, vous qui l'avez invoqué, à chaque ligne, comme un génie protecteur et omniscient !

Soderini (1526-1596), beaucoup moins connu que Baccius, a pourtant une tout autre valeur que lui. Patricien de Florence, il conspira contre les Médicis, et fut, de ce fait, exilé dans ses terres, réduit, comme Pierre de Crescence, à oublier les agitations de la politique, dans le calme des champs, par l'étude de l'économie rurale et de la pomologie. Tout en l'en plaignant, nous ne nous en plaindrons pas, car nous devons à ses revers de fortune son Traité sur la culture de la vigne et des arbres fruitiers qui, écrit avec autant d'esprit que de compétence, est bien

l'œuvre d'un *patricien* devenu *praticien*. Il y a une grande sincérité d'observation dans cet opuscule. Depuis Crescence, ce sont certainement les meilleures pages italiennes écrites sur les raisins.

Soderini divise les vignes en deux classes, raisins de table et raisins de cuve. Il ne cite aucun raisin français. Ses descriptions sont courtes, mais pittoresques, imagées et suffisamment exactes.

Il a plus de vie, plus d'allure que le **P. Cupani** (1657-1711), qui viendra, quatre-vingts ans après lui, nous parler, dans son *Hortus catholicus,* des espèces de l'Italie Méridionale et nous donner la longue liste de leurs vocables et synonymes napolitano-siciliens. Cependant, malgré l'ennui qui se dégage de son texte, macaroni filandreux qui manque de sel et de cuisson, il faut reconnaître que ses descriptions, plus complètes que celles de Soderini, se rapprochent davantage de celles de la science contemporaine.

Un auteur, encore plus catholique, si possible, que le P. Cupani, c'est le Vénitien **Rendella**. Dans les quatre-vingt-dix-huit pages de son *De Vinea, Vindemia et Vino* (Venetiæ, 1629), il montre la sainteté de la vigne, mais il oublie de nommer les cépages. L'Écriture-Sainte lui fournit les textes nécessaires pour prouver que la vigne doit commander à tous les autres arbres. Ce viticulteur de sacristie nous donne la formule du grand pontifical romain pour bénir d'abord la vendange et ensuite le cellier. L'oraison la plus curieuse était réservée au vin nouveau. Ainsi récoltés, les vins italiens n'étaient probablement ni plus « nourrissans » ni plus « morbifuges » que d'autres, mais, à coup sûr, beaucoup plus « théologiques ».

Mais revenons en France, d'où nous sommes sortis un peu surpris de l'indifférence ampélographique d'Olivier de Serres. Nous allons avoir la satisfaction de saluer, dans les auteurs des temps modernes, de véritables ampélographes.

III. — TEMPS MODERNES

Les sciences ont progressé. La médecine a accordé à l'étude des plantes utiles toute l'attention qu'elles méritent, et nous allons, enfin, rencontrer, dans cette période, des savants qui ont daigné décrire la vigne et ses variétés. Mais dans la vision, très nette, de l'énormité de leur tâche, impossible d'être menée à bien si elle n'était pas circonscrite et réduite à leur propre territoire, ces savants, par une prudente spécialisation, se sont bornés à des monographies régionales. C'est le commencement des excellentes publications locales, qui se continuent encore de nos jours, un peu partout, et dont la réunion en un faisceau solide constituera, bientôt, le monument, probablement définitif, de l'ampélographie universelle.

Ces écrivains peuvent se diviser en trois catégories, les botanistes, les praticiens et les littérateurs.

Les premiers, seuls vraiment ampélographes, sont les auteurs des monographies locales dont nous venons de faire l'éloge; ce sont : Bauhin en Franche-Comté, Garidel et David en Provence, Béguillet en Bourgogne, etc.

Les seconds, simples jardiniers, comme Mollet et La Quintinye, n'apportent que des renseignements partiels, mais très précieux néanmoins, parce qu'ils sont tirés directement de la pratique.

Les littérateurs enfin, groupe de beaucoup le plus nombreux, polygraphes pour la plupart, continuent les listes précédentes, sans ordre et sans plan bien défini, mais en

les allongeant de tous les noms nouveaux qui surgissent dans le vignoble. Quelques-uns d'entre eux gardent, dans leur pudeur d'écrivain, une certaine originalité de forme, mais ils sont rares; presque tous se contentent d'être des copistes plus ou moins serviles de leurs devanciers.

Le savant français qui ouvre dignement cette ère nouvelle est **Jean Bauhin** (1540-1613), illustre naturaliste, fils d'un médecin protestant d'Amiens, émigré en Suisse pour pratiquer plus librement sa religion, mais demeuré, quand même, français de cœur et d'esprit.

Premier médecin du prince de Wirtemberg-Montbéliard, Jean Bauhin est frappé par l'aspect si tranché des vignes franc-comtoises, qu'il a tout le loisir d'observer et d'expérimenter dans le parc de Montbéliard. Bientôt, persuadé qu'il se trouve en présence d'espèces distinctes et non pas de simples variations, comme on le prétendait dans l'antiquité, il s'attache à leur description ; et, convaincu de leur permanence originelle, il essaye de reconnaître, dans les souches jurassiennes, les vénérables cépages de Pline et de Columelle. C'est ainsi qu'il est amené à risquer l'assimilation des *Forenses* de l'Italie aux *Foirards* du Jura.

Ses descriptions, modèle du genre, les premières vraiment ampélographiques depuis celles de Démocrite, sont consignées au livre XV du tome II de son immense ouvrage, *Historia Plantarum universalis*. C'est là que le regretté Charles Rouget, de Salins, alla les chercher, pour en faire la traduction aux vignerons de Poligny, inaugurant ainsi, il y a une vingtaine d'années, le genre de travail que nous poursuivons sur son exemple et d'après ses bienveillants conseils.

De la peinture exacte des cépages de son parc, Bauhin se laisse aller à apprécier les vins qu'ils produisent. Historien, naturaliste et hygiéniste, l'auteur avait toute qualité pour discourir sur la question avec abondance et intérêt; et il n'y a pas manqué.

Il y aurait, pour un aspirant docteur ès lettres ou ès

sciences naturelles, originaire de nos pays vignobles, une thèse très belle et très neuve à tirer de ces pages in-folio aux fins caractères, dont je n'ai pu, à mon très grand regret, ne faire, faute de temps, qu'une exhumation incomplète.

Son frère cadet, **Gaspard Bauhin** (1560-1624), lui succéda dans sa charge de premier médecin du prince de Wirtemberg, mais non dans son amour de la viticulture. Surnommé par ses contemporains le « Phénix de son siècle », Gaspard resta toujours le savant en *us* qui plane dans les hauteurs des formules éthérées et supra-sensibles. La vigne était trop peu de chose pour lui. Dans son *Pinax*, il lui consacre une demi-page, juste de quoi la classer comme une aristoloche ou une clématite.

Pareille indifférence pour les raisins savoureux eût fait frémir d'indignation le bon **Claude Mollet** (? -1613), jardinier-chef de Henri IV et de Louis XIII. Ce brave homme nous décrit ses chers espaliers et nous initie aux meilleurs soins à leur donner : il y ajoute une recette curieuse pour obtenir des raisins panachés ou « calbottés ».

Jean Merlet, écuyer, appelé par Pulliat, dans dans son *Cours de Viticulture*, « le père de la Pomologie française », sert de transition entre les praticiens et les littérateurs. Ses notes sont celles d'un gentilhomme campagnard, maniant alternativement et avec le même bonheur, la plume et la serpette. Il serait inexact de le confondre avec les vulgaires polygraphes qui se sont servis de ses observations originales pour gonfler leurs fastidieux recueils.

Dans son *Abrégé des bons Fruits* (p. 14), dont la première édition encore anonyme, est de 1667, Merlet a consacré un chapitre entier aux raisins. Il y énumère 54 variétés, prenant le soin d'accompagner ses appréciations personnelles des synonymies les plus connues en France et à l'étranger. Bien inférieures, sans doute, aux quelques monographies de J. Bauhin, mais très supé-

rieures aux listes sommaires d'Olivier de Serres et même aux énumérations à peine commentées d'Estienne et Liébault, ces descriptions, courtes et justes, sont toujours intéressantes.

Cet auteur a eu le réel mérite de tenter, le premier, une sorte d'Ampélographie universelle. Son étude, providence de nombreux dictionnaires ou encyclopédies, a fourni, avec ou sans variantes, de la copie à tout le XVIIIe siècle. Ainsi démarqué par d'adroits polygraphes, Merlet est demeuré dans l'ombre et dans l'oubli. On ne sait rien de sa vie.

C'est aussi au milieu du XVIIe siècle que l'allemand **Sachs** (1627-1672) publia son *Ampelographia* à Breslau. Il y étudia le genre *Vitis* comme Gaspard Bauhin, plutôt en botaniste qu'en viticulteur, réservant, de préférence, la minutie de ses observations, pour tous les *Vitis* des deux mondes autres que le *Vitis vinifera.* En ce qui concerne cette plante grimpante, mère des raisins et du vin, il s'en rapporte aux autres et se borne à résumer Liébault pour la France, Rhagorias pour la Suisse, Bauhin pour l'Allemagne et Baccius pour l'Italie. Néanmoins, il consent à donner une liste des principaux vins de l'Europe. Il cite, comme le premier de la Bourgogne, le vin de Beaune; ce qui était vrai de son temps et ne l'est plus aujourd'hui. Sans son titre alléchant et la curiosité des botanistes, cette *Ampelographia*, écrite en un latin peu cicéronien, risquerait fort de moisir dans les bibliothèques tudesques ; en tout cas, ce n'est pas aux viticulteurs français d'aller troubler son sommeil vénérable.

Eux aussi, les voyageurs, littérateurs entraînés en pays lointains par leur esprit d'aventure, apportent incidemment à l'ampélographie, encore balbutiante, quelques noms nouveaux à épeler.

C'est ainsi que **Chardin** (1643-1713), français et huguenot comme Bauhin, s'expatria comme lui, et alla raconter, en Angleterre et en Hollande, ce qu'il avait vu pendant

son long séjour en Perse. Fils d'un joaillier du Palais-Royal, Chardin avait occupé, en visitant l'Orient, les loisirs involontaires qu'il devait à Sa Majesté *trop* chrétienne Louis XIV. Dans ses divers récits, l'explorateur parle souvent de raisins et de vins. La viticulture semble avoir été, de son temps, très florissante en Perse. Chardin signale soixante espèces de raisins aux environs de Tauris, tous différents de ceux d'Europe; malheureusement il n'en cite que trois ou quatre, le *Chahoni* et le *Kichmich* entre autres.

De même, l'anglais *Basil Hall,* officier de marine, signale, à Madère, l'existence de 50 cépages distincts, qui lui sont inconnus.

Ces constatations de voyageurs dignes de foi furent très précieuses pour les viticulteurs. Elles les habituèrent tout doucement à admettre la possibilité de la diversité permanente des espèces de vignes, théorie si contestée qu'il fallut attendre, pour la voir triompher, les démonstrations sans réplique du comte Odart et de ses disciples.

Les praticiens continuent à apporter de temps à autre leur pierre à l'édifice commun.

Voici l'un des successeurs du bonhomme Mollet, l'illustre **La Quintinye** (1626-1700), jardinier de Louis XIV, immortalisé par les gens de lettres du grand siècle, qui nous raconte combien il est fier de servir au plus grand roi de la terre du *Muscat d'Alexandrie,* raisin préféré par ce souverain. Il en profite pour recommander d'autres raisins de treilles et pour indiquer les soins à leur donner, si l'on tient à les obtenir beaux et à les conserver longtemps.

Après lui, nous tombons dans des redites fastidieuses. Nous sommes submergés par une inondation de polygraphes.

C'est **Furetière** (1620-1688), compilateur très docte, qui a voulu faire honte à l'Académie française de sa len-

teur à rédiger son Dictionnaire. Son article « Raisin » est un résumé de Merlet.

C'est **Noël Chomel** (1632-1712), l'excellent curé de Saint-Vincent de Lyon, qui, pour ses deux in-folio d'*Économie domestique,* puise également ses articles « Vigne » et « Raisin » dans l'écuyer Merlet.

Enfin, c'est **Liger** (1658-1717), l'auteur de la *Nouvelle Maison Rustique,* qui transcrit Merlet en entier, se bornant à intervertir, par ci par là, un membre de phrase.

Plus tard, ce sera **Bidet** (1709-1782) le champenois, qui continuera le même emprunt; puis **Alletz** (1703-1785), puis **Dupuy-Demportes** (? -1770), puis enfin le **chevalier de Jaucourt** (1704-1779), la bonne à tout faire de l'Encyclopédie.

C'est ainsi que Merlet, l'humble Merlet, est demeuré inconnu, cantonné dans la coulisse, pendant que les acteurs qui jouaient sa pièce, désireux d'accaparer les applaudissements de la galerie, se sont bien gardés de nommer l'auteur.

A la fin du XVIIe siècle, **Tournefort** (1656-1708) publie son admirable *Institutiones rei herbariæ.* Il y épingle le *Vitis vinifera* à sa place exacte « 5-drie, 1-gynie », et donne rapidement, en quelques phrases latines, les descriptions des cépages les plus répandus. Ce n'est point tant de ces descriptions, tout à fait insuffisantes, qu'il faut savoir gré à Tournefort, que de la méthode qui les a inspirées. Le modèle ainsi fourni a servi de cadre à ses élèves, et ils l'ont bien rempli. On peut dire que les *Éléments de Botanique* ont été le point de départ des monographies, vraiment scientifiques et plus complètes, des Garidel, des Duhamel, des Simon-Roxas et de leurs dignes successeurs.

Garidel (1658-1737), professeur à la Faculté de médecine d'Aix, publie, en 1715, la nomenclature détaillée de quarante-six cépages provençaux. Dans une phrase latine qui ouvre chaque description, l'auteur a essayé de carac-

tériser chacune des espèces étudiées. S'il n'a pas réussi, comme le prétend Simon-Roxas, à le faire d'une façon claire et précise, je trouve qu'il ne l'a pas tenté sans talent : le botaniste espagnol me semble bien sévère à son égard.

Garidel a eu la prudence de se cantonner en Provence, son pays natal, de même que J. Bauhin s'était sagement limité à la Franche-Comté, sa résidence.

C'est à ce système de spécialisation locale qu'il faut attribuer la sûreté des travaux de ces deux botanistes. Et lorsque, dans la même région, se succèdent plusieurs observateurs qui se passent les uns aux autres le flambeau des lumières acquises, on arrive ainsi en quelques générations à des œuvres capitales, à des descriptions complètes, c'est-à-dire à la perfection.

L'ampélographie provençale nous fournit une preuve frappante de l'excellence de cette méthode. Étudiés d'abord par Garidel, puis par **Antoine David** (1713-1787), repris au début du siècle par Michel, Gouffé et les frères Audibert, les cépages méditerranéens s'épanouissent en dernier lieu, sous la main puissante de M. Henri Marès, l'éminent viticulteur de Launac, en une floraison d'une richesse et et d'un charme qui ne laissent rien à désirer[1].

Honneur à Garidel qui a ouvert la série et préparé ainsi le triomphe de ses successeurs !

Duhamel du Monceau (1701-1782) désarme la critique du pointilleux Don Simon qui dit de lui : « Il est le seul » qui détermine avec exactitude le volume des grains, et » apprécie constamment presque tous les caractères aux- » quels j'ai eu égard. » Les quatorze monographies données par Duhamel en 1768, indiquent un progrès véritable dans l'art des descriptions botanico-viticoles. Elles ne sont pas bien loin de la perfection. La science *délatinisée,* c'est-à-dire rendue compréhensible à tous et aimable à

1. Henri Marès, *Description des Cépages principaux de la région méditerranéenne de la France,* Montpellier, Coulet, 1890.

lire sans avoir rien sacrifié de la concision ni de la propriété de ses termes, la plante envisagée dans les détails les plus typiques de ses feuilles et de ses fruits, voilà le résultat cherché et atteint par Duhamel du Monceau. Si cet inspecteur de la marine avait joui des loisirs nécessaires pour mener à bien une tâche aussi écrasante que celle de l'ampélographie générale, il est hors de doute que nul n'était mieux à même que lui de réussir dans ce labeur. Les quatorze monographies de Duhamel sont presque les quatorze vers d'un sonnet sans défaut : elles valent donc tout un volume et tout un poème.

En Bourgogne, **Edme Béguillet** (? -1786), savant avocat de Dijon, collaborateur de l'historien Courtépée dans les deux premiers volumes de sa *Description du Duché de Bourgogne*, prend une part active à la lutte homérique et médicinale des vins de Bourgogne, patronnés par Louis XIV, contre les vins de Champagne, adoptés par la cour de Louis XV. Ce n'est pas sans malice qu'il signale les plagiats ampélographiques du champenois Bidet. Il est ravi de renvoyer le lecteur à la « Maison rustique » de Liger d'où M. Bidet a extrait textuellement son petit savoir. Mais il n'a pas l'air de se douter que son confrère n'a même pillé que de seconde main, car c'est, en réalité, l'habit de Merlet que Bidet se trouve avoir volé sur le dos de Liger.

De même pour Baccius, qu'il cite avec componction et à plusieurs reprises, comme une autorité de grand poids, alors qu'il n'en est qu'une de haut vol.

Béguillet connaît bien les Pinots de diverses couleurs et de diverses races. Il appelle avec beaucoup de justesse, le *Pinot Burot* un Pinot noirien dégénéré, et il constate que, dans la côte, sa culture diminue partout, sauf à Chassagne. Il aimerait mieux voir éliminer les *Tresseaux*, raisin à maturité tardive, dont le mélange à la cuve ne peut guère améliorer le moût des Pinots.

Pour les cépages autres que ceux de la région de l'Est, il se tient sur la réserve, et il a raison. Je dirais volontiers

que, pour eux, il fait son Olivier de Serres, tant il est avare de détails dans les courtes phrases qu'il leur accorde et où percent de visibles réminiscences d'Estienne et Liébault.

L'ensemble de son Traité, intitulé *Œnologie*, plein de remarques judicieuses, demeure donc plutôt la monographie bourguignonne d'un bon praticien que la vague compilation d'un littérateur quelconque.

Miller (1691-1771), auteur anglais, publie la même année que Duhamel du Monceau, son *Traité complet sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la vigne.* Dans son grand Dictionnaire, deux passages importants sont consacrés à la vigne : l'auteur y passe en revue une quarantaine d'espèces. Inférieures à celles de Duhamel, ses descriptions sont pourtant intéressantes, d'abord parce qu'elles sont plus nombreuses, et, ensuite, parce qu'elles introduisent, classent et apprécient plusieurs variétés anglaises et américaines, encore peu connues en France.

Trois ans après, 1771, l'Encyclopédie de Berne édite un travail analogue.

On sent que l'ampélographie est à l'ordre du jour. Et, malgré les entraves apportées à l'extension des vignobles par crainte de famine, il n'est plus permis de se désintéresser de la classification des cépages. Les esprits les plus distingués s'adonnent à cette étude.

L'**abbé Rozier** (1734-1793), savant agronome, philosophe en soutane, auteur du *Dictionnaire d'Agriculture* et de nombreux mémoires adressés à plusieurs Sociétés, entreprend courageusement la tâche longue et délicate de débrouiller les synonymies des vignes en les rassemblant toutes sous ses yeux[1]. Il y consacre sa vie et sa fortune. Il expose dans une lettre célèbre, adressée à Dupré de Saint-Maur, intendant de Guyenne, féru lui aussi de la

1. La première idée des collections de vignes se trouve développée par l'abbé Rozier, dans son « Mémoire sur la meilleure manière de faire les vins », couronné par l'Académie de Marseille en 1770, et publié à Paris, in-8°, en 1772.

même passion, la marche à suivre pour réaliser son rêve, c'est-à-dire créer une collection tout à la fois théorique et pratique, et pour tirer de l'observation et de l'expérimentation des types, ainsi réunis, des descriptions définitives et des renseignements culturaux. Cette lettre est un véritable programme de *Station viticole et œnologique.* Sur la demande de l'abbé Rozier, bien connu à Paris à cause des diverses missions dont Turgot l'avait chargé, l'administration centrale se livre à une enquête en 1771. Tous les intendants se font envoyer des rapports et même des plants par leurs subdélégués. C'est à cette enquête, qui dura plusieurs années, que correspond et répond le beau livre de François Chevalier, de Poligny[1].

Rozier rassemble tous les cépages à Béziers. C'est là que, grâce à un petit bénéfice qui lui assure une honnête aisance, il installe son champ d'expériences et continue, dans sa retraite studieuse, la publication de son *Cours complet d'Agriculture.* Mais, parmi les obstacles de toutes sortes qu'il avait prévus sur sa route, pendant son long travail, il en avait oublié un, la méchanceté humaine. Ce fut la pelure d'orange sur laquelle glissa et s'écroula son édifice.

La mesquine jalousie d'un évêque, vexé d'avoir pour inférieur un esprit aussi supérieur, parvint à lui faire retirer son bénéfice. Réduit à la misère, Rozier quitte Béziers après avoir eu la douleur de voir détruire de fond en comble le champ qui lui avait coûté tant de veilles et tant de démarches. Ancien directeur de l'École vétérinaire de Lyon, c'est à Lyon, sa ville natale, que Rozier vient abriter son indigence et son chagrin.

Élu curé d'une paroisse, à la Révolution, il meurt, tué dans son lit, par un boulet, au terrible siège de 1793,

1. Et probablement aussi le *Mémoire sur les Vignobles des Côtes du Rhône et du Dauphiné*, mss. 763 et 764 de la Bibliothèque de Grenoble, exhumé par notre collègue Adrien Berget, et publié, par lui, dans la *Vigne Américaine* (numéros de mars et avril 1899).

n'ayant pas eu le temps de rédiger ses nombreuses notes ampélographiques et laissant inachevé son *Dictionnaire d'Agriculture*, juste aux mots *Vigne* et *Vin*, qu'il lui aurait été si facile et si agréable d'écrire.

Rozier peut être considéré comme le martyr de l'ampélographie. Ses infortunes n'ont pas été absolument stériles pour la science; car elles l'ont rendu populaire et lui ont acquis de nombreuses sympathies. S'il emporta dans la tombe le secret de ses observations synonymiques, il laissa son programme à ses disciples; ce qui leur permit de recommencer, d'une façon méthodique, cette longue étude. Son apostolat viticole avait suscité d'ailleurs un vif mouvement de curiosité autour des raisins. Il est facile de le constater aux publications de l'époque.

C'est le libraire **Bastien** (1747-1824), qui, sous une forme nouvelle, réédite Liger, avec quelques additions de son cru.

C'est **Maupin** (? -1798), l'œnologue, effleurant seulement la question des cépages, de peur de s'égarer, mais rendant hommage, en passant, à la valeur des spécialistes qui se vouent à cette tâche.

C'est **Simonde de Sismondi** (1773-1842), qui décrit les plants toscans, un peu à la manière de Soderini.

C'est **Dussieux** (1746-1805), à qui échoit le périlleux honneur de suppléer Rozier dans l'article *Vigne* de son «Dictionnaire», alors que Chaptal se chargeait de rédiger l'article *Vin*. Précédées d'un exposé historique intéressant et suivies d'un traité de culture très complet pour l'époque, ses descriptions de cépages, au nombre d'une quarantaine environ, ne se ressentent que très lointainement de l'influence de Rozier. On dirait le devoir d'un bon élève avant les corrections du professeur. Il s'y est glissé des erreurs colossales qui ont dû faire tressaillir le maître dans l'ossuaire lyonnais où il doit reposer. Ainsi, Dussieux nous raconte sérieusement que « le Gamet, cépage de la vallée du Rhône, n'a été introduit que depuis cinquante

ans en Bourgogne » et a contribué à perdre la qualité de ses vins jadis renommés. Et, s'il ignore si totalement notre vieux cépage bourguignon le Gamay, il ne semble pas connaître beaucoup mieux le Pinot, puisqu'il lui donne la Mérille pour synonyme.

Ce sont là, évidemment, de grosses bévues, si grosses qu'elles en deviennent inoffensives. On dirait des coquilles d'imprimerie. Ce qui me semble beaucoup plus grave, c'est la démonstration que cherche à faire l'auteur de la variabilité des espèces de vignes. C'est un retour en arrière et la négation de l'ampélographie. Les anciens étaient plus logiques, puisque ne croyant pas à l'individualité des cépages, ils ne se donnaient pas la peine de les décrire. Dussieux n'est pas conséquent avec lui-même. En tout cas, telle ne devait pas être l'opinion de l'abbé Rozier, sans quoi il ne se fût pas donné autant de tribulations pour rassembler à Béziers toutes les vignes de France, s'il eût supposé qu'un jour ou l'autre, toutes ces espèces n'en feraient plus qu'une.

L'article de Dussieux, accompagné d'un tableau dichotomique assez rationnel, est néanmoins à lire en entier, ne serait-ce que pour voir où en était l'ampélographie au début du XIX[e] siècle.

N'oublions pas de citer **Michaux** (1746-1802), qui, de retour de sa mission en Amérique, décrit plusieurs vignes, ignorées alors et célèbres aujourd'hui, *Riparia, Labrusca, Æstivalis, Cordifolia, Rotundifolia*, etc.

Sur les conseils de l'abbé Rozier, **Dupré de Saint-Maur**[1] avait créé un champ d'essai à Bordeaux. Son directeur, Latapie, accusait avoir étiqueté 24,000 plants. Pour se procurer ces plants avec toute l'authenticité dési-

1. L'intendant Dupré de Saint-Maur, directeur de l'Académie de Bordeaux, a été intendant de Guyenne de 1776 à 1785. Il était fils d'un littérateur du même nom, né à Paris en 1693, mort le 1[er] décembre 1774, membre de l'Académie et maître des comptes, et vulgarisateur de la langue anglaise.

L'intendant écrivit plusieurs rapports sur diverses matières.

rable, l'intendant adresse à ses collègues une circulaire explicative le 26 avril 1782[1]. Les envois se firent attendre. Dupré de Saint-Maur reprend la plume, et, le 30 juin 1783, il envoie une nouvelle lettre pour vaincre l'apathie de ses indifférents collègues. Les cépages affluent de toutes parts pendant l'hiver 1783-1784. Malheureusement, l'intendant de Guyenne fut rappelé à Paris en 1785, et bientôt, dans ses expropriations sanglantes, la Révolution emporta le pauvre champ de Latapie[2], comme l'évêque de Béziers avait ruiné celui de Rozier. Dupré de Saint Maur s'était fait adresser de tous les points de la France, avec les boutures nécessaires à sa plantation, quelques notes ampélographiques les concernant. Ce sont ces notes qui, réunies et conservées encore aujourd'hui, partie aux archives de la Gironde, partie à la bibliothèque de Bordeaux, sont connues sous le nom de « Cahiers de Dupré de Saint-Maur ». La *Société des Viticulteurs de France*, sentant tout l'intérêt de ce document inédit, a chargé l'un de ses membres les plus éminents, M. Bouchard, d'Angers, de fouiller cette mine d'or et d'en extraire les plus grosses pépites[3].

L'idée de Rozier, du champ synonymique, fut reprise enfin, par **Bosc** (1759-1828) et appliquée au Luxembourg. Homme politique, littérateur, éditeur des œuvres de Mme Roland dont il avait été l'ami, Bosc apporta à la

Cf. son *Mémoire relatif à quelques sujets intéressants pour la ville de Bordeaux*, 1782, in-4°.

Il laissa un fils, né à Carcassonne, en 1772, et mort dans l'Yonne, en 1854, lui aussi, littérateur et homme politique. Nous le trouvons sous-préfet de Beaune, en 1813.

1. Le 19 février 1771, d'après W. Franck (*Traité des Vins du Médoc*, ch. V).

La date du 26 avril 1782, nous a été confirmée par M. Tallavignes, directeur de l'Ecole d'Ondes, qui a étudié particulièrement la question.

2. Ce champ était sur l'emplacement de la rue *Botanique* actuelle, à Bordeaux, entre la porte Saint-Julien et la porte des Capucins.

3. Cf. mss. 1022 de la bibliothèque de Bordeaux : SYNONYMIE DE LA VIGNE, *Pièces relatives aux travaux entrepris*, par DUPRÉ DE SAINT-MAUR, par Cornet (618 pages), don fait à la bibliothèque par sa veuve, en 1874.

vigne la même ardeur et le même dévouement qu'il avait prodigués jadis à la cause des Girondins. C'est lui qui donna à la pépinière du Luxembourg[1] l'importance viticole qu'elle a conservée jusqu'au second Empire. Il y centralisa, sous le ministère du comte de Champagny, plus de deux mille cépages, réduits à quatorze cents environ, au bout de quelques années de comparaisons.

Rozier s'était proposé de débrouiller les synonymies et

1. Les Chartreux de la rue d'Enfer, dont le jardin était contigu au Luxembourg, passaient, avant 1789, pour posséder la plus belle collection d'arbres fruitiers et de vignes. Ils en faisaient d'ailleurs le commerce. Leur maison était fort ancienne : sous Philippe le Bel, un sieur Boileau leur avait légué sa vigne d'Argenteuil. A la Révolution, ces richesses allaient être détruites, quand André Thouin obtint la permission de transplanter deux individus de chaque espèce, à Sceaux, où était jardinier Hervy, le fils du jardinier chef des Chartreux. Mais le terrain de la rue d'Enfer ne fut pas vendu, et avec les arbres tirés de Sceaux, Thouin, aidé de Hervy, devenu jardinier du Luxembourg, rétablit la pépinière, dès lors annexée au jardin.

Agrandie par Bosc, menacée, à sa mort, par le ministère Martignac, encouragée plus tard par le duc Decazes, cette pépinière, ayant trouvé dans son nouveau directeur, M. Hardy, un défenseur éclairé, était des plus florissantes, lorsqu'elle fut détruite sous le second Empire. La collection de vignes gênait, paraît-il, l'alignement des haussmanisations impériales, et les souches, péniblement rassemblées de tous les coins de la France, furent livrées à la pioche des terrassiers, sans qu'on se donnât même la peine de recueillir leurs sarments et de sauver ainsi le fruit de soixante ans d'études.

Le martyrologe des collections est navrant à parcourir.

En 1818, le préfet, de Tournon, tenta de rétablir la collection Latapie, en créant, à la pépinière départementale de Bordeaux, une collection de 600 vignes; en 1827, elle n'existait plus. De ses débris, sortit la collection du Château-Carbonnieux, qui comptait un millier de cépages en 1837. Bouchereau en publia le catalogue en 1843. Elle existait encore en 1860 : qu'est-elle devenue aujourd'hui? La collection de Montpellier a été fondée par de Candolle en 1810. Qu'en restait-il quand l'Ecole a entrepris de la reconstituer? Celle de Malnoury à Dijon, dans l'enclos actuel des Frères, a été détruite par eux; celle de Demermèty à Pont-Bernard, près Pontaillier-sur-Saône, a disparu après sa mort et a attendu trente ans sa résurrection, due à la courageuse initiative d'un jeune Pontiliacien, M. Adrien Berget; celle du Jardin botanique de Dijon, fondée par Fleurot en 1834, a été sacrifiée, en 1878, à l'extinction du phylloxera. La collection d'Odart ne survécut pas à son auteur, pas plus que celle d'André Leroy d'Angers. Que deviendront celles de Pulliat et de Marès après deux ou trois générations d'indifférents? Par suite de la disparition de ses musées vivants, l'ampélographie, dans son travail, comparable à celui de Pénélope, n'est-elle pas un éternel recommencement?

de fixer, par l'expérimentation, l'utilisation pratique des différentes variétés de vigne. Plus ambitieux encore, Bosc y joignit leur étude botanique, qui devait conduire à une classification générale, vraiment scientifique. Pendant plusieurs années, il mena de front cette triple étude. Son Mémoire à la *Société centrale d'Agriculture* (aujourd'hui *Société Nationale*), développe ce programme avec une sûreté et une ampleur qu'aucun ampélographe moderne n'a dépassées.

Malheureusement, la tâche était au-dessus des forces d'un homme, même aussi puissant et compétent que Bosc. Le temps matériel lui a fait défaut. Il lui aurait fallu, pour réussir dans cette entreprise, — si tant est qu'on puisse réussir, — la longévité d'Odart et sa vie paisible à la campagne. Au lieu du cru plutôt médiocre du Luxembourg, potager de boulevard, embrumé par la Seine, que n'a-t-il eu le franc soleil des coteaux de la Dorée! Si l'on reprochait avec raison à l'abbé Rozier de dénaturer le Pinot à Béziers, que devait-on dire à Bosc de son Aramon vendangé à Paris?

Député, consul en Amérique, inspecteur des pépinières, professeur au Muséum, publiciste universel et infatigable, Bosc, écrivain d'une activité dévorante, éparpilla son savoir sur toutes les branches de l'histoire naturelle sans se spécialiser dans aucune. Il jeta, à pleines mains, les articles, anonymes ou simplement signés de son initiale, dans les *Dictionnaires, Revues, Annales*, etc., etc. Sans laisser un seul volume viticole qui porte son nom, il est certainement l'un des naturalistes du siècle les plus sympathiques à la vigne et les plus compétents en ampélographie. Il avait fait la description de 450 espèces de vignes; mais ses notes, comme celles de Rozier, ne nous sont pas parvenues.

Le *Catalogue du Luxembourg* porte encore de ci, de là, des traces de sa main. Quelques indications, à la double empreinte botanique et viticole, y témoignent encore de son rêve généreux. Mais, considérablement aug-

mentée en 1844, cette publication ne peut plus lui être attribuée.

Bosc était encore de ce monde quand parut le *Nouveau Duhamel*, superbe publication pomologique, ornée de très belles planches, et du prix de 2,000 livres. Son éditeur, **Étienne Michel**, y composa lui-même l'article *Vigne*. Provençal et disciple de Garidel, il fut aidé dans la revue des cépages méridionaux, à laquelle il s'attacha principalement, par **Gouffé de la Cour**, directeur du jardin de Montpellier, et **Audibert** (1789-1846), pépiniériste aux Tonnelles près Tarascon. « Bien persuadé que les espèces et les variétés continuent à être les mêmes dans toute la France, quoique sous des dénominations différentes », il se laisse aller à des assimilations parfois risquées entre les cépages du Nord et ceux du Midi. Il ne connaît vraiment bien que ces derniers. Il cite, avec soin, les références antérieures.

Faut-il faire le reproche d'extrême concision ampélographique à la *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, du **docteur Morelot ?** Non, parce que le cadre de cet ouvrage ne comportait pas d'aussi menus détails. Néanmoins, on ne se douterait guère, à sa lecture, de la place que, dix ans plus tard, allait prendre l'ampélographie dans les préoccupations bourguignonnes, à la suite des brillants Congrès, présidés par le comte Odart. Pendant que nous sommes en Bourgogne citons encore le docteur **Bouchardat**, bien connu par sa monographie des Tressots, et surtout par son *Étude sur les produits des cépages de la Bourgogne*, Paris, 1846.

Durant cette marche en avant de l'ampélographie française, les étrangers ne demeurent pas inactifs.

En Espagne, un savant botaniste, **Don Simon-Roxas Clemente**, entreprend la monographie des cépages de l'Andalousie. Il fait, pour cela, des infidélités aux lichens qui l'avaient captivé jusqu'alors, et, pénétré des idées de Bosc sur la nécessité d'une classification botanique des

vignes, il apporte dans l'étude de celles de l'Andalousie, les procédés d'observation à la loupe dont il s'était servi pour les autres plantes. Odart, homme pratique avant tout, raille cette minutie et plaisante le microscope.

Notre Espagnol expose son système en des synopsies tellement compliquées, que Pulliat prétend que leur auteur a été probablement le seul à les comprendre et à s'en servir.

Le reproche le plus grave que l'on puisse, à mon sens, adresser à ce botaniste trop peu viticulteur, c'est d'avoir voulu baptiser à nouveau tous les cépages du globe. Si débrouiller l'écheveau de leurs synonymies existantes est déjà une œuvre énorme, capable de décourager plus d'un vigneron littérateur, créer de nouvelles appellations, latines et baroques, presque toujours sans rapport apparent ou réel avec les variétés qu'elles qualifient, n'est pas précisément une simplification. Jusqu'à Roxas-Clemente, les différents cépages avaient, comme nous l'avons dit, tiré leur nom de trois sources principales : aspect caractéristique, nom d'obtenteur et pays d'origine. Cet auteur en ajoute une quatrième qui supprime les trois autres, c'est le bon plaisir de l'ampélographe. Celui-ci, censé ignorer les appellations vulgaires, et désireux d'honorer la mémoire de ses devanciers, leur dédie les variétés qu'il décrit. Ainsi, sous sa plume, les *Jaën*, cépage espagnol des plus connus et très répandu, deviennent la noble famille des *Duracina*. Le *Jaën* noir de Séville est transformé en *Vitis Stephani,* celui de Grenade en *Vitis Crescencii,* et le *Jaën* blanc en *Vitis Varronis.* C'est en effet, beaucoup plus imposant. Mais le piquant est que ces parrains involontaires, Charles Estienne, Pierre de Crescence et le docte Varron, n'ont, jamais de leur vie, décrit, ni même vu, un seul *Jaën !*

On conviendra que c'est pousser la fantaisie un peu loin et en prendre bien à son aise avec le vigneron. Ce qui, à la rigueur, serait excusable, en fait de lichens et de poussières végétales d'ordre inférieur, où les confusions de

vocabulaire ne risquent de créer qu'un *Buchoziana* de plus et quelques lignes de trop dans un traité que personne ne lit, devient de la dernière imprudence quand il s'agit d'une science liée, aussi étroitement que l'ampélographie, à la pratique culturale et œnologique. Supprimer tous les noms des cépages et les remplacer par des étiquettes latines, vides de sens pour les paysans, et souvent pour leurs maîtres, mais c'est créer sciemment la confusion des langues, tour de Babel viticole qui écraserait dans sa ruine la vigne et le vigneron! Pulliat a donc eu raison de constater que les appellations latines de Roxas n'ont jamais servi qu'à leur auteur.

Ceci dit, rendons hommage au talent incontestable du botaniste, qui, dans ses descriptions très complètes, s'est appliqué à n'oublier aucun des organes essentiels des cépages qu'il avait sous les yeux.

Dans ses tableaux de classification synoptique, Simon-Roxas avait divisé les vignes d'abord en deux grandes familles : les espèces glabres et les espèces tomenteuses.

L'allemand **von Gock** a repris son idée, mais avec des demi-teintes, des nuances intermédiaires entre le tout à fait glabre et le très tomenteux ; ce qui lui a permis de constituer quatre groupes.

Son compatriote **Edlen von Vest**[1] (1776-1840), dans son *Essai d'une classification systématique des sortes de vignes cultivées en Styrie*, publié à Gratz en 1826, comprend tout autrement les divisions ampélographiques : il met, d'un côté, les espèces à feuilles laciniées, et, de l'autre, celles à sinus ordinaires, c'est-à-dire, d'un côté, le *Petersilien* ou *Cioutat*, puisqu'il est seul de sa forme, et, de l'autre, toutes les vignes, sauf lui. Or, le Chasselas à feuilles de persil n'est qu'un accident fixé et non pas une espèce, accident que Pulliat affirme, dans son Cours de viticulture,

1. Botaniste et médecin, né à Klagenfurt, mort à Gratz, professeur de botanique et de chimie au lycée. A publié en 1819 : *Anleitung zum gründlichen Studium der Botanik, mit einer Uebersicht über den Bau naturhistorischer Classification-System.*

avoir vu se renouveler dans les collections fruitières de son ami Mas. Après les grands froids de 1870, celui-ci avait recépé un cordon de Chasselas doré. Un des rejets, pousse de *queule,* comme disent nos paysans, lui donna des feuilles du plus pur Cioutat, et un autre des feuilles à demi laciniées seulement. Il eût suffi alors de greffer le premier sarment pour créer à nouveau cette prétendue espèce.

Cette classification injustifiée ne fait donc que reporter la difficulté au second groupe, où commence la véritable division. Dans le sectionnement de ce groupe, von Vest a suivi la méthode pratiquée, longtemps avant lui, par les frères Audibert, de Tarascon, intelligents pépiniéristes, cités avec éloge par Odart. Il le divise d'abord en deux, grains allongés et grains sphériques ; puis, chacune de ces grandes catégories se subdivise elle-même en quatre autres : 1° musqués, 2° noirs ou violets, 3° rouges clair, 4° blancs, jaunes et verts.

La couleur tend à prédominer sur la saveur, parce que la vue semble un sens plus sûr que le goût. Ainsi la plupart des Italiens se bornent à la couleur. **Acerbi** et l'abbé **Domenico Milano**, savant professeur de physique de Turin, qui ne dédaigna pas de faire des infidélités à Volta pour Bacchus, s'accordent à ne créer que deux classes : raisins blancs et raisins de couleur.



IV. — PÉRIODE CONTEMPORAINE

Enfin, comme Malherbe, vint le **Comte Odart** (1778-1866), et, le premier en France, il réussit à débrouiller le

chaos des synonymies, grâce à des observations personnelles, facilitées par son savoir, sa fortune et la collaboration de la Providence qui le fit vivre très vieux.

Certes, le terrain était bien préparé, — nous croyons avoir surabondamment prouvé que les précurseurs d'Odart sont légion; — mais aucune œuvre complète ni sur le sol, ni dans les livres, n'avait pu être accomplie à titre définitif par les très nombreux fervents de l'ampélographie. Il restait à rassembler les monographies locales, éléments épars, et à les coordonner en un tout harmonieux. Pour cela, un polytechnicien, comme le comte Odart, jeune, riche, et habitant la campagne, réunissait toutes les conditions désirables pour réussir, là où avaient successivement échoué les fonctionnaires de la Royauté, de la République et de l'Empire.

Dès 1839, il est envoyé en mission en Allemagne et en Hongrie, et il rapporte de ces régions étrangères, non seulement des notes précieuses sur les vignobles visités, mais encore des cépages, notes vivantes, qui vont l'aider à commenter éloquemment ses impressions de voyage.

Les cépages! voilà les vrais documents originaux auxquels il se reporte toujours. Il aime à s'entourer de ces conseillers naturels. On dirait que, pendant les phases de leur végétation, il cause avec eux et en reçoit des révélations. Son domaine de la Dorée est bientôt trop petit pour les contenir : il l'a transformé en une vaste collection, conçue sur le plan de Rozier plutôt que sur celui de Bosc. Tout polytechnicien qu'il est, il renonce à l'ampélographie d'école, trop exclusivement botanique, pour se vouer à l'ampélographie essentiellement pratique. Aussi, plante-t-il la plupart des cépages intéressants, par carré, et en bon coteau, pour en contrôler tout à la fois la valeur culturale et la valeur œnologique. A l'inverse du naturaliste qui caresse de sa plume, avec la même tendresse, le monstre et l'animal utile, il ne décrit pas pour décrire, il décrit pour expérimenter et juger. Il multiplie les fins cépages et élimine les mauvais. On sent le praticien et le pro-

priétaire sous l'homme d'étude. En grattant le polytechnicien, on découvre bien vite le vigneron. Et c'est ce qui constitue peut-être sa principale originalité et le plus grand de ses mérites.

Au bout de plusieurs années d'observations attentives, le comte Odart est frappé de la persistance universelle de certains caractères, savoir : « la présence ou l'absence de » coton sous les feuilles, la couleur et la forme des grains » de raisin, presque toujours la disposition sur la grappe, » la distance plus ou moins rapprochée des yeux ou bou- » tons sur le bourgeon ou sarment. » A la suite de cette constatation répétée, à laquelle s'ajoute l'époque de maturité, — époque mobile évidemment selon les climats, mais d'un rapport constant entre les diverses variétés, — il proteste avec énergie contre l'opinion des auteurs anciens qui fait des cépages les esclaves du sol, alors que, en réalité, tout en voyant, comme les autres arbres, la qualité de leurs produits varier avec le terrain, les cépages n'en gardent pas moins intacte leur personnalité[1].

1. Mon oncle, Henri Marès, m'a conté, l'an dernier, une anecdote curieuse, qui est une preuve manifeste de cette permanence de l'individualité du cépage. Il avait vu la Clairette de Provence, cépage tardif qui exige beaucoup de chaleur et affectionne les coteaux secs et pierreux, ne donner au Luxembourg, depuis que Bosc l'y avait introduite, que des verjus lamentables. Il eut la curiosité de prendre une bouture sur ces souches, anémiées par plus de trente années de souffrances dans le potager parisien. Planté dans sa propriété de Launac, ce sarment lui produisit, de suite, des grappes normales, longues, ailées, aux grains allongés, dorés et succulents, bref, de tous points conformes à celles des autres Clairettes qui n'avaient jamais fait le voyage de la capitale. La Clairette avait sommeillé, en quelque sorte, pendant plus d'un quart de siècle, sans rien perdre de ses qualités originelles. Réduite à une impuissance momentanée par la rigueur du climat, elle avait repris, sous le baiser du soleil natal, sa merveilleuse fécondité et son goût excellent.

Néanmoins, il serait imprudent de nier toute espèce de réaction du sol sur la plante. Le Pinot noir, qui se décolore en Burot, montre cette transformation beaucoup plus fréquente dans certains sols que dans d'autres. Dans quelques climats de Bourgogne, comme Chassagne, elle est la règle ; dans d'autres, comme Nuits, elle est l'exception.

Les Gamays teinturiers de la Côte chalonnaise sont, pour la plupart, des accidents issus d'hybridations spontanées, peut-être même d'imprégnation de la plante à la suite d'hybridations répétées.

La dégénérescence des vignes et la variabilité des espèces qui en résulte, affirmées par Pline et crues par Olivier de Serres, étaient encore parole d'évangile au début du siècle. Dans le Dictionnaire de Rozier, Dussieux s'étend complaisamment sur cette hypothèse qu'il accepte sans hésitation et dont il développe les faibles arguments avec plus d'ardeur que de logique. Si Démocrite, Columelle, Bauhin, Merlet, Garidel, Duhamel et quelques autres spécialistes ont eu l'intuition de la personnalité des cépages, le comte Odart a la gloire de l'avoir affirmée le premier. C'est pourquoi il est généralement considéré comme le père de notre école française.

Après avoir fait la critique des diverses classifications proposées, avant lui, soit par des viticulteurs, soit par des botanistes, Odart, n'en trouvant aucune suffisamment rationnelle et commode pour son usage, se propose d'étudier les cépages par *tribus* et par *régions*. Il remarque que, dans chaque région viticole, il y a des cépages qui ont tant de caractères communs qu'ils forment, en quelque sorte, des familles naturelles, soit par leur saveur, comme les Muscats, soit par leur allure générale et la finesse de leurs produits, comme les Pinots.

Cette conception, juste en elle-même, se heurte, dans la pratique, à des difficultés nombreuses, parce qu'il y a encore bien plus d'individus étrangers les uns aux autres que d'exemplaires consanguins d'aspect. Cette multiplicité des types crée alors une liste, un catalogue plutôt qu'une classification. C'est ce que laissa entendre le comte

Dans la fixation de ces curieux accidents, la nature du terrain ne paraît pas indifférente. Ainsi, le raisin du *Plant rouge de Chaudenay,* sélection du *Rouge de Bouze,* diminue sensiblement de volume et tend à reprendre le facies de son ancêtre toutes les fois qu'on le sort des terres grasses et ferrugineuses, analogues à celles de Chaudenay. Le *Gamay Fréaux,* Teinturier supérieur de la Côte dijonnaise, est sujet, dans certains sols, à présenter dans ses membres des porteurs non teinturiers, et à donner un pampre vert et des raisins à jus incolore sur les souches les plus bronzées, chargées de grappes au suc noirâtre.

Mais ces rétrogradations de variétés, souvent mal fixées, sont des exceptions qui n'infirment en rien la théorie d'Odart.

de Gasparin, dans son Cours d'agriculture, « espérant, dit-il, que l'ampélographie s'adresserait pour sa classification à des procédés plus conformes à ceux employés pour les sciences exactes ».

C'est plus facile à dire qu'à faire. Mais le reproche est piquant, adressé à un polytechnicien.

Dans sa division par régions, Odart prend le monde entier, avec la France pour centre, et le coupe en quatre. Ce qui produit des groupements au moins singuliers : l'Amérique est rangée avec le Bordelais, et la région méridionale française, qui commence à la Drôme, s'étend jusqu'en Perse.

Dans chacun de ces groupes, Odart débute par la monographie détaillée des cépages les plus méritants, les traitant avec faveur, en têtes de colonne, pour glisser ensuite plus brièvement sur les variétés d'un moindre intérêt et omettre volontairement les mauvais plants, inutilisables pour la cuve et pour la table. Il traite à part, dans des chapitres spéciaux, les raisins de bouche de chaque région, et termine son ouvrage par un tableau d'époques de maturité, sa première époque correspondant aux raisins précoces de Pulliat, et sa deuxième à la première de cet auteur.

Malgré la simplicité de cette classification, ou peut-être à cause d'elle, la première publication d'Odart attira, en 1841, l'attention du monde viticole sur son signataire. Et, en 1845, la deuxième édition de l'*Ampélographie Universelle* fut saluée par les éloges enthousiastes de ses nombreux lecteurs, et — ce qui est le complément habituel de la popularité — par les critiques acerbes de quelques collègues, jaloux d'un tel succès de librairie.

C'est vers ce temps-là que se placent les polémiques avec **Victor Rendu**, l'auteur de l'*Ampélographie Française*, et avec **Stoltz**, le père de l'*Ampélographie Rhénane*, ainsi que les livres de **Babo**[1] (1790-1862), **Metzger**

1. LAMPRECHT VON BABO, né à Mannheim et mort à l'école de

et **Trummer**, allemands qui vont faire école et dont le digne successeur est le directeur de l'École de Marbourg, **Hermann Gœthe**, l'auteur du *Handbuch der Ampelographie*[1]. Nous renvoyons à ce bel ouvrage les lecteurs désireux d'approfondir les sources allemandes de l'ampélographie contemporaine.

En Italie, aux Milano, aux Acerbi, était venu se joindre le comte **Gallesio**, l'auteur de la *Pomona Italiana*, en attendant de voir poindre, avec le vénéré comte de **Rovasenda**, si vaillamment suivi par les **Ottavi**, les **Tamaro** et leurs distingués collègues, qui occupent avec tant d'éclat les chaires des écoles de la Lombardie et du Piémont, le **Bolletino Ampelografico**, superbe publication du Ministère de l'agriculture, malheureusement restée inachevée, faute d'argent.

Les discussions auxquelles donnent lieu les œuvres du comte Odart, au sein des Congrès viticoles qu'il préside avec tant d'autorité, révèlent un grand nombre d'ampélographes, modestes autant que passionnés. Les Congrès de vignerons, si en vogue aujourd'hui, rendirent, déjà, de ce temps-là, de très réels services. Ils avaient été inaugurés en Allemagne par Babo, en 1834, étaient passés en Italie vers 1838, — le sixième se tint à Milan en 1844, — et, de là, avaient été importés en France par l'angevin **Guillory**. Le premier eut lieu à Angers, en 1842, le deuxième à Bordeaux, en 1843, le troisième à Marseille, en 1844, le quatrième à Dijon, en 1845, et le sixième et dernier à Lyon, en 1846. Il serait fastidieux de passer en revue tous leurs orateurs, bien que plusieurs d'entre eux, **Fleurot**, **Malnoury**, **Demer-**

Weinheim. A publié : *Die Traubenvarietæten*, 1836-38; *Die Wein- und Tafeltrauben des deutschen Weinbergs in Gärten*, 1836-38; *Der Weinstock*, 1843; *Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweins*, 1846.

1. Dans le rapide historique qui ouvre son livre, publié à Gratz, en 1878, Hermann Gœthe met Odart à la date de 1862 avec trois lignes seulement de commentaires; ce qui lui permet de le faire précéder de la plupart de ses contemporains et même de ses disciples, dont deux français, un italien et six allemands. Ne serait-ce point pour assurer la priorité à ceux-ci?

méty et **de Vergnette-Lamothe**[1] entre autres, aient laissé des monographies qui ne sont pas sans valeur. Mais comment passer sous silence le nom du **Dr Guyot** (né à Gyé-sur-Seine le 17 mai 1807, mort à Savigny-les-Beaune le 30 mars 1872), le véritable apôtre du nouvel évangile qui dit : « Le cépage est le génie du vin »?

Son infatigable croisade en faveur des bons plants, si directement inspirée par Odart, et son système de taille, si apprécié de nos jours, méritent bien que nous lui levions notre chapeau au passage[2].

Dans ses *Études sur les Vignobles de France*, magnifique ouvrage qu'on lira toujours, — comme tous les ouvrages originaux d'ailleurs, écrits par des praticiens instruits et non par des compilateurs ignorants, — il cite, dans chaque département, le nom des cépages qu'il rencontre sur sa route, les appréciant d'un mot, souvent juste, et d'un trait alerte, mais parfois aussi, faute de renseignements exacts, les surchargeant de synonymies douteuses. Comme Odart, comme Pulliat, et tant d'autres encore, — car le vigneron français est d'essence honnête, — le docteur Jules Guyot, ce grand patriote, comme l'appellent Portes et Ruyssen[3], peut figurer au Panthéon de la viticulture, dans la galerie des braves gens qui ont su rendre service à tout le monde, sauf à eux-mêmes, dans la catégorie des hommes propres qui ont eu le culte de la science et le mépris des affaires!

Les véritables successeurs du comte Odart, héritiers

1. Cf. FLEUROT, in *Revue viticole de Bourgogne*, 1862. Notes ampélographiques. Description des Gamays. Analyses de 300 moûts provenant du Jardin botanique.
MALNOURY. Rapport au Congrès des vignerons, 1845.
DEMERMÉTY. Essai d'un viticole de la Côte-d'Or, 1852.
DE VERGNETTE-LAMOTHE. Sur les cépages des vignes fines de la Côte-d'Or, in *Rev. Vitic.*, 1864.
2. Le Dr Guyot était un esprit universel. Il s'attaque aux sujets les plus délicats. C'est ainsi qu'il a écrit le *Bréviaire de l'Amour expérimental*. Edité par Flammarion, avec notice par G. Barral et préface de Henri Martin et Yveling Rambaud, ce livre curieux n'a paru qu'en 1883.
3. Portes et Ruyssen, *Traité de la Vigne*, t. I, p. 471.

de sa gloire et dépositaires de ses doctrines, furent deux de ses plus fidèles correspondants, Henri Marès et Victor Pulliat.

Henri Marès, né à Chalon-sur-Saône le 18 janvier 1820, mais fixé, dès son bas âge, à Montpellier, se voua à l'étude des cépages du Languedoc et de la Provence. Il en constitua une très belle collection à Launac, qui lui permit de contrôler, dans le cours de sa longue et heureuse existence, tout ce qui a été dit sur leur compte, d'abord par Garidel, David, Michel et Audibert, et ensuite, de nos jours par **Pellicot** et **Cazalis-Allut**. Grâce à l'étendue de ses relations et à la sûreté de ses connaissances, il a pu, lui, le plus illustre et le plus universellement documenté de nos monographistes régionaux, élever aux « cépages méditerranéens » un monument définitif, in-folio de grand luxe, où la perfection de la typographie et la fidélité de la gravure, légitime sujet d'orgueil de son éditeur, Coulet, le disputent à la clarté de la langue et à la science impeccable de l'auteur.

Victor Pulliat (17 avril 1827 - 12 août 1896), tout à la fois plus modeste que le châtelain de Launac et plus ambitieux que lui, préféra s'attaquer à l'œuvre générale. Il embrasse toute l'ampélographie, s'escrimant à déterminer les derniers synonymes laissés douteux par Odart. Il adopte, pour classification, les époques de maturité indiquées par Odart, en leur faisant subir de légères modifications. Dans ses descriptions, très nombreuses et très méthodiques, il met en relief un caractère nouveau, le bourgeonnement. L'aspect des débourrements et leur époque avaient été, sans doute, signalés avant lui par maints auteurs, mais à titre de renseignement complémentaire et accidentel, plutôt que comme un signe distinctif et fondamental. Pulliat, le premier, les note avec soin et les indique pour chaque variété. Approfondissant ensuite la pensée de son prédécesseur, il pousse plus loin que lui l'étude des tribus, démontrant que chaque cépage, — bien peu échappent à cette règle, — possède les trois

formes de couleur principale, noire, grise et blanche. C'est à cette recherche qu'est due la trouvaille, grosse d'avantages économiques, du *Pinot blanc vrai* et du *Gamay blanc vrai.*

Il insiste aussi sur l'importance de la sélection; il indique aux vignerons le moyen si simple d'augmenter le rendement, habituellement trop maigre, des cépages fins, sans nuire à la qualité de leur produit : il suffit pour cela de ne multiplier que les sarments les plus fructifères. De tout temps, cette recommandation avait été faite au cultivateur, mais jamais avec autant d'insistance et d'autorité. Aussi, bientôt naissent de tous côtés des variétés nouvelles de Pinots productifs et de Gamays extra-fertiles, dues à de patientes et intelligentes sélections.

Le maître donne lui-même l'exemple. Il ne se cantonne pas dans sa chaire de l'Institut agronomique et ne se retranche pas dans la majesté facile de l'enseignement supérieur. Plus à l'aise, la serpette à la main, que dans la chaire du professeur, c'est à Chiroubles, domaine paternel accroché aux flancs généreux du Beaujolais, qu'il aime à donner ses consultations, toujours écoutées avec respect. C'est là que, à l'exemple d'Odart, fuyant les terres de potager des champs officiels et plantant sa riche collection de la Dorée en plein vignoble, Pulliat recueille les formes nouvelles des sélections intéressantes, en même temps que les cépages étrangers à expérimenter.

C'est là qu'il constate et signale les qualités, inappréciables pour la table, de certains raisins précoces, et la valeur œnologique de quelques raisins de cuve exotiques, tels que le Portugais bleu.

Des coteaux de Chiroubles, il transporte une partie de sa collection à l'École d'Écully, où il s'est retiré, se rapprochant ainsi de Lyon, où il compte tant d'élèves et d'amis. Il guide les travaux de la Société régionale de viticulture de cette ville : il en est secrétaire et président.

Car, malgré son charme, jamais le sécateur ne lui a fait négliger la plume. Après avoir passé la journée dans

les vignes, il consacre ses veilles à l'expédition d'un courrier écrasant, grossissant chaque jour avec sa réputation, et à la rédaction de nombreux travaux, articles, conférences, études les plus diverses, reproduites par toute la presse agricole.

Avec la collaboration de son voisin et ami, le pomologue Mas, il publie *Le Vignoble*, ouvrage devenu rare et très estimé. Il sème les descriptions et monographies à pleines mains, soit dans le *Journal de Viticulture pratique*, soit dans la *Vigne Américaine* qu'il vient de fonder, à côté de **Planchon** (1823-1888). Le nom de cet éminent botaniste, père des Orchidées, nous amène tout naturellement à la période phylloxérique, puisqu'il fut, en 1868, un des Christophe Colomb du phylloxera.

Plus que personne, Pulliat contribua, dans le centre de la France, à propager, hardiment, les vignes américaines, qu'il connaissait de longue date. Les travaux de Bosc et de Michaux lui étaient familiers. Il indiqua la greffe anglaise et fut l'artisan infatigable de la reconstitution du vignoble par le greffage. Si son buste s'élève, radieux, à Chiroubles, érigé sur le champ de bataille viticole, par la reconnaissance de nos populations rurales, c'est au greffeur que s'adresse cet hommage suprême beaucoup plus qu'au savant. D'ailleurs, ce savant avait le talent d'être si modeste, — comme tous les vrais savants, — et mettait une telle coquetterie à dissimuler la profondeur de sa science qu'on en était souvent réduit à la deviner. Sa cordialité naturelle et son amour de la pratique, joints à sa haute valeur intellectuelle, lui valurent d'être surnommé « le premier vigneron de France ». C'est là, pour l'ampélographe, un titre plus glorieux qu'un fauteuil à l'Académie.

Au-dessous de lui, et gravitant dans l'orbe de ses inspirations, il me faut signaler plusieurs de ses correspondants. Ce sont, tous, des monographistes.

Charles Rouget (29 décembre 1828 - 5 septembre 1899),

d'abord, l'ampélographe jurassien, botaniste et vigneron, praticien comme Pulliat, mais, plus que lui, amoureux du passé et de ses textes poudreux. Conteur inimitable, Charles Rouget, puise, dans les arrêts du Parlement franc-comtois et dans les commentaires de son ancêtre spirituel Jean Bauhin, les anecdotes piquantes et les documents précis dont il annote, d'une plume alerte, les pages charmantes de son Ampélographie salinoise. Malgré son goût très vif pour la botanique, il ne s'arrête pas aux descriptions banales et uniformes des théoriciens indifférents. Il préfère, en bon propriétaire, caractériser chaque cépage un peu à la manière d'Odart, c'est-à-dire de quelques traits seulement, mais vraiment typiques. Son œuvre locale, considérable, est d'une grande sincérité et d'une rare originalité.

Cet auteur a, en outre, le mérite peu banal, d'avoir été, bien que simple cultivateur, le premier à prendre au sérieux l'ampélographie rétrospective.

Pierre Tochon, président de la Société d'agriculture de Chambéry, combat le bon combat en Savoie et apprécie sainement les principaux cépages de sa région, espèces rustiques si bien adaptées aux rigueurs de son climat.

Joseph Daurel (1848-1899), horticulteur bordelais, originaire d'Agen, partage ses soins et sa tendresse d'artiste entre ses fleurs merveilleuses et ses magnifiques raisins. Dans sa monographie des « Raisins de cuve de la Gironde et du Sud-Ouest de la France », il passe en revue quarante cépages, évitant la monotonie et la sécheresse, défauts, hélas ! trop fréquents de pareilles œuvres. Son volume, bien édité, est accompagné de très belles chromolithographies.

Esprit généreux et chevaleresque, Daurel se jeta dans la mêlée de la reconstitution et s'efforça, dans maints congrès de rendre service à ses compatriotes, encore réfractaires aux vignes américaines. A ses côtés, nous trouvons, au plus fort de la lutte contre le sulfure, ses voisins **Piola** et **Laliman.**

A mon grand regret, je ne puis citer de contemporains vivants, — j'en excepte, seul, mon vénérable oncle, M. Henri Marès, — sans quoi j'aurais signalé, tout d'abord, l'auteur de la Monographie des Hybrides Bouschet, M. **Pierre Viala**, à qui ses recherches sur les maladies de la vigne et sur l'adaptation des cépages d'Amérique n'ont pas fait perdre de vue l'utilité première des descriptions de nos cépages français. D'ailleurs, n'est-ce pas à sa ferme direction que l'ampélographie devra bientôt le dernier monument élevé à sa gloire, avec la collaboration d'une pléiade d'écrivains dont le public n'a pas attendu la mort pour faire l'éloge?

Cette œuvre est la meilleure preuve de l'éclat de la renaissance ampélographique à laquelle nous assistons aujourd'hui. Un peu négligée, pendant le feu de la période phylloxérique, alors qu'on ne savait pas si le *Vitis vinifera* n'était pas condamné à une disparition fatale et totale, l'étude de l'ampélographie revient à l'ordre du jour, maintenant que les propriétaires ont acquis, dans leurs plantiers déjà anciens, la double certitude de la longévité des greffes et de l'excellence de leurs produits. Réfection totale du vignoble, la reconstitution offre, dans ses parties encore inachevées, un champ brillant à ses essais. C'est le cas ou jamais de changer les cépages médiocres, d'éliminer les mauvais et de les remplacer par d'autres meilleurs, mieux adaptés aux conditions de climat et de sol d'où dépend, presque toujours la valeur d'un cru. Si quelques régions privilégiées, comme la Champagne, la Bourgogne et le Bordelais, constituées de longue main par des expériences séculaires, n'ont pas à modifier leur encépagement, combien de vignobles, moins fortunés et moins connus, ne sont pas dans leur cas et trouveraient un gain véritable à un choix plus judicieux de plants!

Aussi, dès 1895, nos Congrès viticoles procèdent-ils à l'examen parallèle de ces deux questions : Quels porte-greffes sont les meilleurs? et sur ces porte-greffes quels greffons faut-il mettre de préférence? Toute la viticulture

est renfermée dans ces deux interrogations, qu'il est beaucoup plus aisé de poser que de résoudre. Le second relève exclusivement de l'ampélographie. D'où la nécessité de reprendre et de multiplier les congrès régionaux, purement ampélographiques, analogues à ceux du temps d'Odart.

Le premier de ces Congrès, nouvelle série, organisé par MM. Couanon Sahut, et Couderc, eut lieu, le 10 septembre 1895, à Bordeaux, là même où avaient sombré, emportés par l'indifférence des uns et l'impuissance des autres, les projets de Dupré de Saint-Maur, Latapie et Secondat. C'était, semble-t-il, un congrès expiatoire. On y jeta les bases de la création d'une grande Société qui devait embrasser toute la France et dont le siège serait à Bordeaux.

L'année suivante, 1896, Congrès analogue, à Chalon-sur-Saône, provoqué par l'initiative de MM. Couanon et Pulliat. Malheureusement, celui-ci mourut, presque subitement, quelques jours avant l'ouverture des séances. Ce congrès était la réponse du berger à la bergère, c'est-à-dire de la Bourgogne à la Gironde. On comprit alors que, pour ne froisser aucune région, le siège de la Société devait être à Paris. Et, de là, naquit la *Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie*, qui, reprenant pour son compte l'œuvre des précurseurs et des successeurs d'Odart, a assumé la responsabilité de la mener à bien et de doter la France d'une ampélographie vraiment définitive, c'est-à-dire tout à la fois scientifique, pratique et complète.

Conclusion. — Voilà donc l'ampélographie arrivée, avec des vicissitudes diverses, à la fin du XIXe siècle. Partie en tortue inconsciente, elle s'achemine maintenant à pas de géant, en savant très pressé et très documenté.

Quel est actuellement son bilan? Qu'a-t-elle acquis et que lui reste-t-il à acquérir?

Après le balbutiement des premiers âges où les savants

m'ont accordé, le plus souvent, qu'une attention distraite à ses variétés, traitées par eux de simples variations, la vigne a rencontré, dans les temps modernes, des esprits plus perspicaces, dont les consciencieux efforts, grandement facilités par la civilisation croissante, sont parvenus à débrouiller la synonymie de ses espèces et à apprécier justement leur valeur économique. Botanistes et praticiens ont, tour à tour, fourni aux littérateurs la matière de leurs articles et de leurs discours.

Mais ce sont les collections de cépages, d'un côté, et les excursions viticoles suivies de Congrès, de l'autre, qui ont le plus aidé les spécialistes dans leur tâche ardue. C'est à cette incessante et féconde collaboration que nous devons la publication de nos meilleures monographies régionales. Dans ces travaux locaux, résumé de l'expérience de plusieurs générations vigneronnes, nous apprenons enfin à connaître exactement nos divers cépages, et nous y puisons la conviction de leur individualité et de leur permanence, autant que le comporte l'évolution universelle. Comme nous-mêmes, mais pas plus que nous, la vigne subit l'éternel devenir : pour l'homme, animal fixé, le cépage est une plante fixée.

A l'avoir de l'ampélographie il faut donc compter les excellentes monographies locales. Mais ces éléments épars, descriptions ou monographies, ressemblent un peu aux matériaux, très riches, d'un palais en construction, dont les colonnes et les frontons sculptés jonchent le sol, en attendant le coup de baguette de l'architecte qui les dressera dans les airs, harmonieusement assemblés.

Il est hors de doute que l'ampélographie réclame encore son architecte. Odart et Pulliat sont venus trop tôt. Tous les matériaux n'étaient pas encore à pied d'œuvre, et, malgré l'incontestable beauté des détails, leurs édifices restent, dans leur ensemble, inachevés et gauches. Bien plus, ils ne sont pas solides : il manque à leurs murailles de pierres sèches le mortier de la synthèse et le ciment de la classification.

La classification : tel est le dernier desideratum de l'ampélographie. Il faut le porter à son débit.

Tourné et retourné sur toutes ses faces, le problème demeure entier. Ce ne sont ni les tableaux de Dussieux, ni ceux de Simon-Roxas, pas plus que les dichotomies allemandes ou italiennes, qui l'ont résolu.

La classification d'Odart par « tribus » et celle de Pulliat par « époques de maturité », dont on se contente actuellement, ne nous semblent que des solutions provisoires. Elles échappent au moule étroit des botanistes et affirment la prédominance du praticien sur le théoricien, c'est-à-dire la tendance marquée de l'ampélographie à devenir de plus en plus viticole. C'est commode assurément, mais insuffisamment scientifique pour être définitif. Alexandre le Grand n'a jamais passé pour avoir dénoué le nœud gordien, bien que l'ayant tranché. Les groupements sommaires et artificiels d'Odart et de Pulliat ressemblent un peu au coup de sabre d'Alexandre.

Dans son Cours de viticulture de l'Institut agronomique, Pulliat attribue à la domestication des espèces, à leurs croisements répétés, la confusion et l'atténuation de leurs caractères originels qui rendent impossible leur classification botanique. Dans les types sauvages restés purs, moins nombreux et mieux différenciés, semblable opération s'exécute aisément. C'est pourquoi il se contente de grouper tout simplement les « mille variétés » du *Vitis vinifera*.

Sans nier les difficultés très réelles qui attendent le classificateur, nous avons, néanmoins, peine à croire à la faillite de la science, même en ampélographie. S'il a fallu des milliers d'années pour préparer sans méthode, exécuter sans instruments, et rassembler sans moyens de transports, les innombrables matériaux du palais de l'ampélographie, quelques lustres devraient suffire maintenant à son architecte pour en édifier, par la vapeur et l'électricité, la silhouette imposante et la construction durable.

Tel nous apparaît, au seuil du XXe siècle, l'inventaire

de la science dont nous avons, à grands traits, esquissé l'histoire : détails parfaits, synthèse absente, ou seulement embryonnaire.

L'ampélographie est une science encore en marche, mais qui n'a plus qu'une étape à franchir pour toucher au but, pour réaliser son idéal, et devenir, du coup, digne du génie humain.

Au moment d'arriver au terme d'une longue course, et pour se donner des forces, il n'est pas défendu de tourner la tête en arrière et de contempler, avec surprise et plaisir, le chemin parcouru. C'est à ce titre que nous avons rassemblé ces documents rétrospectifs.

Puisse la voix des morts inspirer les vivants! Puissent ces textes anciens enfanter des idées nouvelles!





TEXTES

I. — TEMPS ANCIENS

ÉGYPTIENS

L'antiquité de la vigne n'a guère besoin d'être démontrée depuis que les géologues ont retrouvé, fidèlement conservée, l'empreinte de ses pampres, dans des sédiments antérieurs à l'apparition de l'homme. Mais on serait tenté de supposer que cette plante, probablement contemporaine de la plupart des autres germes animaux ou végétaux dont l'éclosion a constitué la vie de notre planète, a pu rester longtemps à l'état sauvage et sans utilisation pratique. Il n'en est rien. Les plus vieux monuments épigraphiques du monde témoignent que, dès la plus haute antiquité, raisins et vins furent en usage et en honneur chez les humains. En nous contant l'aventure de Noé, la Bible n'a fait que fixer la légende de traditions orales, extrêmement anciennes. Les peuples primitifs avaient meilleure mémoire que nous : ils retenaient mieux

en apprenant moins. Il y a deux siècles à peine, les Persans montraient encore, sans hésitation aucune, à un quart de lieue d'Érivan, l'endroit précis où Noé était venu planter son premier sarment.

Les Égyptiens, ces pères de la civilisation, rapportent à Osiris ce que les Grecs attribueront au dionysiaque Bacchus. On trouve dans leurs hiéroglyphes, si facilement déchiffrés aujourd'hui; les archives d'une viticulture déjà florissante, quatre à cinq mille ans avant notre ère. Grands amateurs de jardins, les Égyptiens possédaient un certain nombre de cépages bien distincts, qu'ils conduisaient avec soin, le plus souvent en rangs parallèles, ou bien en hauts treillages formant d'ombreuses tonnelles, impénétrables aux rayons du soleil. C'est du moins ce que nous révèlent les peintures des hypogées de Béni-Hassan et d'El-Amarna. Plante décorative par excellence, la vigne passa vite chez eux au rang de plante symbolique. La *Tombe des vignes à Thèbes,* récemment décrite par M. Virey[1], en est peut-être le plus saisissant exemple.

Mais si la vigne, avec ou sans raisins, suivant qu'elle représente la vie ou la mort, s'étale sur maintes murailles des cryptes pharaoniques, nulle part nos égyptologues n'ont relevé, jusqu'à présent, les noms individuels des raisins dont quelques sarcophages ont livré les curieux pépins, et même des feuilles et des grains desséchés[2]. C'est encore aux géoponiques grecs et latins que nous devons de savoir que le *Thasien* était sucré et légèrement laxatif, que l'*Ecbolas* faisait avorter, que du *Mareotica* était sorti le vin si apprécié de Cléopâtre, et que, parmi les nombreux vins dont ils nous ont transmis la liste, le *Sébennytique* était le produit du mélange de trois raisins, l'*Æthale,* le *Thasien,* et le *Peucé.*

MM. Victor Loret, Virey et Maspéro, dignes continua-

1. Philippe Virey, *Recueil de Travaux* (Maspéro). T. XX. Liv. 3 et 4 et sqq.
2. *Bulletin de l'Institut Egyptien,* n° 5 (1884), p. 9; id., n° 6 (1886), p. 260.

teurs de l'œuvre si française des Champollion, des Mariette et des Chabas, ont bien voulu, en l'absence de textes strictement ampélographiques, me communiquer les documents suivants. Qu'ils me permettent de les en remercier ici, au nom des viticulteurs, qui ne les liront pas sans intérêt.

Chez les Égyptiens, la vigne se nomme *àrour-it ;* le raisin *àrouri,* conservé dans le copte **ⲁⲗⲟⲗⲉ** ; le raisin sec *schoup ;* le vin *àrp,* en copte **ⲏⲣⲡ.**

Le mot *àrp* a été emprunté par les Grecs, sous la forme ἔρπις, dès le VII[e] siècle avant J.-C., pour désigner le vin d'Égypte. Les commentateurs d'Homère confirment ce sens et cette origine[1].

Il était d'usage, dès les temps les plus reculés de la civilisation égyptienne, de graver dans les tombes une liste de toutes les offrandes que l'on devait donner aux défunts. Cette liste, quasi officielle et rituelle, est restée la même jusqu'aux époques gréco-romaines. On ne déposait pas toujours en nature, auprès des morts, tous les aliments énumérés dans cette liste ; mais, dans les idées égyptiennes, les noms gravés suppléaient aux offrandes qui manquaient. Or, dans cette liste se trouvent toujours mentionnés cinq noms de vins, que voici :

I I	I I	I I	I I	I I
Vin du Delta	Vin blanc	Vin de Peluse	Vin rouge	Vin de Latopolis

1. Ἔστι δὲ ἔρπις αἰγυπτιστὶ ὁ οἶνος (Eustathe, *Ad Odyss.*, IX, 359, p. 360) ; Αἰγύπτιοι ἔρπιν καλοῦσι τὸν οἶνον (Tzetzès, *Schol., ibid.*).

De chacun de ces vins on offrait deux cruches, comme l'indique le chiffre II. Ce tableau des vins est gravé à Saqqarah, dans la pyramide royale de Pépi II (col.455-459), lequel était le 4e roi de la VIe dynastie et régnait à Memphis 30 ou 40 siècles avant J.-C. Mais, d'après M. Loret, le savant auteur de la *Flore Pharaonique,* la rédaction de cette liste serait bien antérieure à cette époque et remonterait à la Ire ou à la IIe dynastie.

A peu près contemporaine de ces âges reculés, et antérieure à la construction des grandes Pyramides, est encore la phrase suivante, tirée des inscriptions du tombeau d'Amten, publiées par Lepsius[1], et traduite par M. Maspéro[2] :

Planté des pieds de vigne en très grande quantité; faire là du vin en très grande quantité, [car] il fit une treille de deux boisselées[3] de terre mesurées au cordeau, dans l'intérieur d'un mur, et planta des pieds [de vigne].

D'après le Dr Michaëlis[4], les Égyptiens ne buvaient pas de vin, mais ne craignaient pas de boire le moût de raisin, exprimé directement dans leur coupe par les doigts de leur échanson[5]. Cet usage tendrait à prouver qu'ils n'avaient pas que des raisins de table, *Duracines* d'Afrique, aux grappes monstrueuses et aux grains durs *(durus acinus),* mais aussi d'autres raisins très juteux, à peau

1. Lepsius, *Denkmæler,* II, pl. VII.
2. *Etudes égyptiennes,* t. II, fascicule II, p. 231.
3. La boisselée est l'espace de terre qu'on peut ensemencer avec un boisseau de blé.
4. *Mosaisches Recht.* Th. IV, § 190, t. IV, p. 91 et seq.
5. Cf. J. Roy-Chevrier, *De la stérilisation des Moûts,* in *Revue de Viticulture,* n° 267.

fine et sans pépins, peut-être des *Corinthe.* C'est d'ailleurs l'avis de M. Percy Newberry, qui a reconnu, dans les raisins rapportés de Hawara, par M. Flinders Petrie, le *Vitis corinthiaca*[1].

On pourrait aisément se livrer à d'autres assimilations avec les cépages cultivés actuellement en Égypte, notamment le *Dronkani,* cité par Mas et Pulliat (*Le Vignoble,* t. III, p. 71), l'*Egyptische,* étudié par Hermann Gœthe (*Handbuch der Ampelographie,* p. 63), et les *Belledy, Binaouti, Mahallaouri, Miskaouri isuid,* de Sickenberg. Pour toutes ces variétés on peut consulter avec grand profit le beau livre de M. Guillon[2], le jeune et savant directeur de la Station viticole de Cognac.

HÉBREUX

Les Hébreux eurent, eux aussi, des vignobles réputés et des vins excellents. La grappe du pays de Chanaan, charge de deux hommes, est restée proverbiale. Lorsque nous la contemplons, dans les vitraux éblouissants de nos vieilles cathédrales ou dans le tableau de Nicolas Poussin, portée sur l'épaule et pendant jusqu'à terre, nous sommes tentés, nous, les fervents du Pinot ou du Cabernet, de sourire devant ses proportions inusitées. Mais les voyageurs, qui ont eu la bonne fortune d'étudier sur place l'ampélographie de l'Asie et de l'Afrique, sont moins sur-

1. *Hawara, Biahmu and Arsinoë,* p. 50.
2. *Les Cépages orientaux,* par J.-M. Guillon. Montpellier, Coulet, 1896.

pris que nous : ils ne trouvent pas une telle différence entre cette grappe légendaire et les raisins modernes de certains cépages orientaux.

En hébreu, la vigne s'appelait גֶּפֶן *gephen.*

Nous trouvons dans *Isaïe* le nom d'un raisin qui a dû être, sinon un des plus gros, du moins un des plus fins de son temps. Nous en profitons pour donner le texte du plus vieil ampélographe rencontré dans nos recherches, bien qu'il ait fait de l'ampélographie, un peu comme M. Jourdain de la prose, sans s'en douter.

ISAÏE

(Vers 750 ant. J.-C.)

Biographie :

Isaïe, ou Ésaïe, le premier des quatre grands prophètes, était fils d'Amos, de la famille royale de David. Il prophétisa sous les rois de Juda, Osias, Achaz et Ézéchias, de 735 à 781 avant J.-C. Le Seigneur le choisit, dès son enfance, pour être la lumière d'Israël. Un séraphin prit sur l'autel un charbon ardent, et en toucha ses lèvres pour le purifier. Dieu lui ordonna ensuite de se dépouiller du sac dont il était couvert, et de marcher nu pendant trois ans et demi, pour représenter plus vivement l'état déplorable auquel Nabuchodonosor devait réduire le peuple de Juda. Ézéchias étant dangereusement malade, Isaïe alla, de la part de Dieu, lui annoncer qu'il n'en reviendrait pas; mais touché par l'émoi et les prières de l'infortuné prince, Dieu envoya Isaïe lui annoncer qu'il lui accordait sa guérison. Et, pour gage de l'authenticité de sa mission, le prophète fit rétrograder le soleil de 10 degrés sur le cadran du palais. Le roi Manassès, successeur d'Ézéchias, eut moins de vénération pour Isaïe. En réponse aux reproches qu'il lui adressait relativement à ses impiétés, le roi fit saisir et scier entre deux planches le prophète plus que centenaire. La tradition lui accorde à ce moment-là environ 130 ans. Isaïe passe pour le plus éloquent des prophètes. Son style est grand et magnifique, ses expressions fortes et impétueuses. Il aurait été bien étonné si un collègue lui avait prédit qu'il figu-

rerait un jour, à titre d'ampélographe, dans un livre de viticulture. Mais les Juifs savent se fourrer partout.

Texte : ISAÏE. — CHAPITRE V

1. Je chanterai donc à mon bien-aimé le cantique de mon proche parent à sa vigne :

Mon bien-aimé avait une vigne sur un coteau fertile.

2. Il la bêcha, l'épierra et la planta d'un bon *Plant de Soreq ;* il bâtit une tour au milieu, et creusa une cuve de pressoir[1] ; puis il attendit qu'elle produisit des raisins ; mais elle ne lui donna que des grappes sauvages.

Notes :

Le prophète dépeint l'ingratitude d'Israël envers le Seigneur en employant le langage parabolique. Israël est la vigne de Jéhovah. Cette vigne, contrairement à ce que l'on était en droit d'en attendre, n'a produit que de mauvais fruits. On va la livrer à la dévastation.

Et cependant la plantation avait été faite avec le plus grand soin, sol fertile, bien exposé, défoncé, épierré, et surtout choix du meilleur cépage de la région, le fin *Plant de Soreq,* cépage oriental aux raisins roux. *Soreq* ou *Sorech* indique, en effet, cette couleur. La racine du mot s'est conservée en arabe avec le sens de *rufus*. Les Hébreux appelaient leurs chevaux alezans du même nom que leurs vignes de Soreq שׂרק : *seruqqim.*

Entre Ascalon et Gaza s'étendait la vallée de Soreq, couveret de merveilleux vignobles.

Après Isaïe, Jérémie tient aussi Soreq pour le meilleur cépage. Chap. II, ℣ 21, il fait adresser en ces termes, par Jéhovah, à la nation juive, des reproches bien mérités : « Je t'avais moi-même » plantée comme une vigne de Soreq, de laquelle tout le plant » était franc; comment donc t'es-tu changée en ceps d'une vigne » abâtardie ? »

Aussi, les commentateurs de la scène de la descente du Saint-Esprit (*Actes des Apôtres,* chap. II, 1-13) expliquant l'ivresse

1. Ces pressoirs ont deux ou trois bassins dans lesquels le vin s'écoulait après avoir été foulé dans le bassin supérieur. On en trouve de si bien conservés qu'ils pourraient encore servir. Cf. *Les Lieux-Saints,* par M. Mislin, t. III, p. 88.

apparente qui avait transformé les élus de Dieu et délié leurs langues, disent que le public, non initié, attribua d'abord ce miracle au vin doux, γλεῦκους, fait avec les petits raisins doux de Soreq[1]. Nous sommes donc en présence d'un cépage fin, sorte de Pinot gris, donnant, avec de petites grappes, un vin alcoolique. Ce n'est pas là l'énorme raisin de la Terre-Promise, dont les grains monstrueux devaient contenir plus d'eau que de sucre.

Ce Plant de Soreq, le plus vieux de tous les cépages cités, s'était trouvé déjà sur la bouche de Jacob, dans sa prophétie, superbe morceau lyrique, inséré par Moïse dans la *Genèse,* au chap. XLIX, ℣ 2, lorsqu'il dit du royaume de Juda : « Liant à la » vigne son ânon et au *Plant de Soreq* le fils de son ânesse, il a » lavé dans le vin son vêtement et dans le sang des raisins sa » tunique. »

Langage hyperbolique pour annoncer la fertilité prodigieuse de ces vignes qui rendront le vin si commun qu'on pourra s'en servir comme de l'eau claire. De fait, le territoire de Juda renfermait Hébron et Engaddi, les meilleurs vignobles de Chanaan. Or, déjà, le Plant de Soreq y était nommé et considéré comme le plus exquis.

Pour remonter de Jacob à Noé, le premier planteur de vignes, il n'y a plus qu'un pas à franchir, mais nous manquons de textes pour cela. Sans quoi nous eussions été heureux de prouver, ce que nous nous contentons de supposer, à savoir que le vin du Plant de Soreq est celui qui avait ..... « émotionné » le vénérable patriarche Noé, le Bacchus sémitique.

CATON L'ANCIEN

(233-149 ant. J.-C.)

Biographie :

Marcus Portius CATO, appelé *Major* ou *Censorius,* pour le distinguer de son arrière-petit-fils Caton d'Utique, naquit en l'an 233 ou 234 avant J.-C., à Tusculum, aujourd'hui Frascati, d'une famille plébéienne. Il servit sous Fabius Maximus pendant la seconde guerre Punique. Tribun des soldats en Sicile, puis préteur en Sardaigne, enfin consul avec son ami Flaccus, il fut envoyé en Espagne, où il réduisit les rebelles, prit 400 places

1. Note de l'abbé Fouart sur le ch. II des *Actes des Apôtres.*

fortes et mérita le triomphe avec la censure, honneurs qui lui furent décernés par le peuple, à l'unanimité.

Austère démocrate, il s'adonna à réformer les mœurs et à refréner le luxe envahisseur, il contribua à faire passer la loi qui empêchait la femme d'être instituée légataire universelle, proposa d'expulser les orateurs grecs et les médecins, et s'acharna à réclamer la ruine de Carthage *(Carthago delenda)*. Il mourut fort âgé, vers l'an 150 avant J.-C.

Du temps de Cicéron, il restait encore de Caton cent cinquante *Oraisons*, un *Traité de l'art militaire*, des *Lettres*, une *Histoire* en 7 livres intitulée *Des Origines*, et un traité d'économie rurale intitulé *De Re Rustica*. Nous ne possédons que ce dernier ouvrage avec quelques fragments du précédent.

Caton a pour lui d'avoir été le premier géoponique latin et un observateur simple et sincère. Il consacrait ses loisirs à la culture d'une petite ferme qu'il possédait au pays des Sabins. Son *De Re Rustica* est plutôt un journal, où il consignait ses observations pratiques, qu'un ouvrage littéraire. Il n'en a que plus de mérite pour nous.

Texte : DE RE RUSTICA (*Traduction* de feu ANTOINE, professeur à la *Ferme modèle de Roville*, édition Nisard, chez Dubochet, Paris, 1844).

VI. Voici ce qu'il faut observer dans le choix du terrain des vignobles : dans celui qui est estimé le meilleur pour la vigne et qui est exposé au soleil, plantez la petite race d'*Aminée, Aminœum minusculum*, l'*Albe double, Geminum eugeneum*, et le *Petit gris, Helveolum minusculum*.

Le sol riche, couvert de brouillards, convient spécialement à la grande race d'Aminée, *Amineum majus*, au Murgentin, *Murgentinum*, à l'Apicien, *Apicium*, et au Lucanien, *Lucanum;* les autres vignes, surtout les espèces bâtardes, *Miscellæ maxime*, prospèrent partout ....

VII. Voici quelles espèces de vignes il faut marier aux arbres : c'est le grand et le petit Aminéen et l'Apicien.

Les raisins que vous suspendrez pour les conserver seront les raisins à grains fermes, *Duracinas*, et les gros Aminéens, *Amminœas majores*......................

XXIV. Recette pour faire du vin grec : Prenez des

raisins apiciens à leur complète maturité; mêlez au moût deux quadrantals de vieille eau de mer ou un boisseau de sel. Suspendez-le dans un sac, et le laissez fondre dans le moût.

Si vous voulez avoir un vin paillet, *helveolum vinum*, prenez moitié de vin apicien et moitié de vin gris, et ajoutez-y un trentième de vin vieux cuit. Règle générale: dans toute espèce de vin artificiel, mettez un trentième de vin cuit...

CXIV. Vin pour les maux d'estomac.

Isolez et débarbez les racines. Répandez au pourtour du cep de la racine d'ellébore que vous aurez préalablement broyée dans un mortier. Répandez-y également du fumier fait, de la cendre vieille et deux parties de terre, et rechaussez. Récoltez à part les raisins de ces ceps. Ce vin conservé pendant longtemps est laxatif, pourvu qu'on ne le mélange pas à l'autre. Buvez avant vos repas un verre de ce vin trempé d'eau; il vous relâchera sans suite fâcheuse.

Notes :

Amineæ. Les vignes *Aminées, Aminæa* ou *Amminæa,* que nous allons retrouver dans tous les auteurs latins, étaient la famille, ou tribu, des vignes les plus estimées. L'auteur allemand von Gock a supposé que c'étaient nos *Chasselas*, et le comte Odart nos *Pinots* de Bourgogne; ce dernier se basant sur la description donnée par Pline et Columelle de l'*Aminæa lanata* qui correspondrait parfaitement au *Pinot Meunier*.

D'après Cels, le savant commentateur d'Olivier de Serres, on en comptait cinq sortes :

1° La grande germaine, ou véritable (de *germanus*);

2° La petite germaine, nouant mieux son fruit et plus tôt;

3° La grande jumelle : jumelle parce qu'elle portait deux grappes à la fois;

4° La petite jumelle, à raisins plus petits que les précédents;

5° La laineuse, ou tomenteuse, à cause du duvet de sa feuille, fournissait un vin plus léger.

Celle-ci, *A. lanata,* était appelée aussi *A. caniculata.*

Columelle parle longuement de leur adaptation et de leur préférence pour la taille, tantôt basse et tantôt élevée.

Cette tribu d'excellents cépages tirait son nom d'un bourg célèbre de la Campanie, près de Falerne.

Certains grammairiens donnent : *Amineum vinum, quasi sine minio, id est rubore.* La couleur franchement rouge du Falerne nous fait suspecter le bien fondé de cette étymologie.

Eugeniæ. De bonne race aussi, ces raisins-là, puisque tel est leur nom. Originaires de Sicile, d'après Pline, ils croissaient merveilleusement sur le territoire d'Albe, et dégénéraient partout ailleurs. Nous ne croyons pas qu'ils puissent avoir été baptisés par les *Euganei,* peuple de la *Marchia Tarrisana.*

Helvolæ. *Helvum*, paillet. Ce sont les *Burot.* Cette couleur désignait aussi les animaux. Un bœuf était *helvolus* ou *helveolus,* de même que chez nous il peut être *froment,* et aussi que nous avons un cépage appelé *Fromenteau.* Porta fait *Helvola* synonyme de *Hellanica.*

Murgentinæ. Nom de lieu en Sicile. Ces vignes sont aussi nommées *Pompeïanæ.*

Apiciæ. D'un nom de lieu ou de leur forme pyramidale, *apex, apicis,* pointe, houppe, crête. Baccius les fait venir d'*apes,* abeille, et les donne comme synonymes d'*Apianæ.*

Lucaniæ. De la Lucanie, région bornée à l'est par le golfe de Tarente, et à l'ouest par la mer Tyrrhénienne.

Duracinæ. Raisins de table à peau ferme comme leur nom l'indique, *duris acinis,* durs grains, et se conservant admirablement. C'est le *Duraclan* de Pierre de Crescence, la *Duracina* ou *Duraccia* d'Italie, peut-être la *Durazaine* de l'Ardèche.

D'après Dalechamps et Bauhin, c'est le *Piquepoulle* ou *Marroquin,* et, par extension, l'*Alzibib* ou *Augibim.* A Naples, *Duraca.*

VARRON

(118-29 ant. J.-C.)

Biographie :

Marcus Terentius VARRO, né à Fan en 118 avant J.-C., fut, comme Caton, soldat et agriculteur ; et, de plus, littérateur distingué. Quintilien et Cicéron le tenaient pour le plus docte des Romains. Lieutenant de Pompée en Espagne, il se rendit à César, à Cordoue. Retiré à Cumes et à Tusculum, il obtint de César

d'organiser les bibliothèques grecques et latines de Rome. C'est là qu'il composa son *Traité de la Langue latine*, dédié à Cicéron, et son *De Re Rustica*, seuls ouvrages qui nous soient parvenus des 500 volumes que cet infatigable travailleur avait produits. C'est à plus de 80 ans que, sur la prière de sa femme Fundania, désireuse de connaître le meilleur parti à tirer d'une terre récemment acquise par elle, il se mit à écrire son œuvre d'économie rurale, *De Re Rustica*. Varron divise son traité en trois livres : le premier parle des opérations rurales, le second des bestiaux, le troisième des animaux qu'on élève à la campagne. Il a donné à ce traité la forme du dialogue.

Il mourut vers l'an 29 avant J.-C., d'une façon obscure ; certains de ses biographes prétendent qu'il fut assassiné.

Il descendait du collègue de Paul-Émile, l'infortuné M. T. Varron, qui perdit la bataille de Cannes, 216 avant J.-C., contre Annibal, et à qui le peuple romain rendit des actions de grâce pour n'avoir pas désespéré de la République après un tel désastre.

Texte : M. TERENTII VARRONIS RERUM RUSTICARUM DE AGRICULTURA (*traduction Wolf*, édition Nisard).

Lib. I, cap. XXV. L'exposition la plus chaude et conséquemment la plus vineuse doit être réservée au *Petit Aminéen, Aminæum minusculum,* ou raisin double, dit *Fortuné, Geminum Eugeneum,* et au petit raisin gris, *Helveolum minusculum.* Où le terrain est gras et le ciel nébuleux, il faut mettre le Gros Aminéen, *Aminæum majus,* le Murgentin, *Murgentinum,* l'Apicien, *Apicium,* et le Lucanien, *Lucanum.* Les autres espèces et surtout les raisins noirs, *Miscellas maxime*, se plaisent indifféremment partout......

Cap. XXXI. Quand le cep sort de terre mince et effilé comme un jonc, cette faiblesse le rend impuissant à pousser des rameaux productifs ; on l'appelle alors *Flagellum*. Mais le cep vigoureux et qui promet des grappes s'appelle *Palma. Flagellum* vient de *flatus,* souffle, en changeant une lettre ; mot qui signifie objet de peu de consistance. Le *Palma* (cep à porter fruit) tire son nom probablement du mot *Parilema,* dérivé de *parere,* pro-

duire, dont, par une suppression de lettre assez commune à notre langue, on aura fait *Palma*.....

De même, *capreoli*, vrilles, vient de *capere*, prendre...

Cap. LIV. Lorsque le raisin est mûr, on procède aux vendanges. Il faut examiner d'abord par quelle espèce de raisin, et dans quelle partie du vignoble, la récolte doit commencer. Car le raisin *Præcox*, ainsi que le mélange, *Miscella*, qu'on appelle vulgairement raisin noir, mûrissent longtemps avant les autres espèces. Il faut donc les cueillir les premiers. *Nam et Præcox et Miscella, quam vocant Nigram, multo ante coquitur*.....

Cap. LVIII. La *Lucarina*, raisin ferme, *Duracina*, et l'*Aminæa Scantiana*, sont, de toutes les espèces de raisins, ceux qui se conservent le mieux suspendus.

Notes :

Varron répète les espèces de Caton. Parmi les Duracines, c'est-à-dire les raisins de garde, il signale la **Lucarina**, raisin de juillet, qui tire son nom des *Lucaria festa* qui se célébraient, ce mois-là, dans le bois sacré, *lucus*, entre le Tibre et la Porte Salaire ; le **Præcox**, qui est cuit par le soleil avant les autres, d'où son nom (c'est le *Morillon*, d'après Garidel) ; l'**Aminæa scantiana**, sous-variété d'Aminée, originaire de la *Sylva scantia*, Campanie, et, d'après d'autres, de *scansio*, ascension, à cause de son goût pour les hautains, ou par allusion à la façon dont se garde son raisin une fois suspendu.

Les **Miscella**, déjà cités par Caton. Ce sont des raisins noirs communs, mélangés à l'origine, à la plantation, mais qui, sélectionnés à la longue, ont donné naissance à un cépage d'abondance, très fertile, qui a gardé le nom de mélange, *Miscella*.

Jean Bauhin rectifie cette orthographe en supprimant le *c*, ce qui supprime du même coup l'ingénieuse explication des commentateurs qui l'ont précédé. *Misella* n'est plus qu'une vigne commune, misérable, indigne des lèvres patriciennes, Foirard ou Gamay de ce temps-là, au lieu du *Meslier* indiqué par Ch. Estienne.

VIRGILE

(70-19 ante J.-C.)

Biographie :

Prince des poètes latins, cygne de Mantoue, *Publius* VIRGILIUS *Maro* naquit à Andès, bourgade des environs de Mantoue, le 15 octobre de l'an 70 avant J.-C. Son père était potier. Il commença ses études à Crémone et les termina à Naples. Exproprié de son petit domaine paternel, par suite de la distribution des terres du Mantouan aux vétérans, il s'adressa à Mécène et à Pollion, qui lui obtinrent d'Auguste la restitution de son humble patrimoine. Ce fut le sujet de sa première *Églogue*. Son talent naissant s'affirma par les *Bucoliques* et, enfin, par les *Géorgiques*, qui demeurent le chef-d'œuvre de la poésie latine. Il mit sept ans à composer cet ouvrage, où il a résumé, dans une langue adorable, les connaissances de son époque. Agronomie, géographie, médecine, mythologie, philosophie, toutes les sciences humaines furent mises à contribution par le poète.

Devenu célèbre et riche par les faveurs de Mécène et d'Auguste, Virgile composa l'*Énéide*. Il mourut, avant d'avoir pu mettre la dernière main à ce poème héroïque, à Brindes en Calabre, à l'âge de 51 ans, le 22 septembre de l'an 19 avant J.-C.

Texte : VIRGILE. — (GEORGICON, LIB. II.)

Non eadem arboribus pendet vindemia nostris,
Quam Methymnæo carpit de palmite *Lesbos*.
Sunt *Thasiæ* vites, sunt et *Mareoitides* albæ;
Pinguibus hæ terris habiles, levioribus illæ.
Et passo *Psithia* utilior, tenuisque *Lageos*,
Tentatura pedes olim, vincturaque linguam ;
Purpureæ, Preciæque; et quo de carmine dicam
Rhætica? nec cellis ideo contende *Falernis*.
Sunt etiam *Amineæ* vites, firmissima vina,
Tmolius assurgit quibus et rex ipse Phanæus,
Argitisque minor, cui non certaverit ulla,
Aut tantum fluere aut totidem durare per annos.

Non ego te, dîs et mensis accepta secundis,
Transierim, *Rhodia,* et tumidis, *Bumaste,* racemis.
Sed neque, quam multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus; neque enim numero comprendere refert:
Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem
Discere quam multæ Zephiro turbentur arenæ;
Aut, ubi navigiis violentior incidit Eurus,
Nosse, quot Ionii veniant ad littora fluctus.

Traduction de l'abbé DELILLE.

Notre vigne fleurit suspendue aux ormeaux;
La grappe de *Lesbos* rampe sur les coteaux :
Les raisins sont tardifs ou se pressent d'éclore;
Le pourpre les rougit ou le safran les dore :
Ceux-ci sur les rochers se cuiront lentement,
Ceux-là s'amolliront dans l'airain écumant.
Ici d'un jus vermeil la sève généreuse
Dans nos veines répand une chaleur heureuse;
Là les esprits fumeux de ce vin sans couleur
Enchaîneront la langue et les pas du buveur.
Vois les vins blancs de *Thase* et de *Maréotide;*
L'un veut un terrain gras, et l'autre un sol aride.
Rhétie, on vante au loin tes vins délicieux;
Mais Hébé verserait notre *Falerne* aux dieux.
Veut-on boire un vin fort? On choisit l'*Aminée.*
Vainqueur heureux du Tmole, et même du Phanée,
Argos est renommé par ses vins bienfaisants,
Dont la sève résiste à l'injure des ans.
Et toi, divin nectar que *Rhodes* nous envoie,
Du convive assoupi viens réveiller la joie.
Puis-je encore oublier ces énormes raisins...
Mais qui pourrait compter et nommer tous ces vins?
On compterait plutôt sur les mers courroucées
Les vagues vers les bords par l'Aquilon poussées;
On compterait plutôt, dans les brûlants déserts,
Les sables que les vents emportent dans les airs.

Notes :

La traduction de l'abbé Delille est assez peu fidèle au point de vue ampélographique. Complétons-la : le texte en vaut la peine.

Methymna est une ville de Lesbos, dans la mer Égée. Le vin de Lesbos était apprécié des gourmets, parce qu'il ne portait pas à la tête. Horace le constate (Ode xvii, liv. I) :

Hic *innocentis* pocula *Lesbii*
Duces sub umbra...

Tu t'abreuveras, à l'ombre, d'un paisible vin de Lesbos.

« Le vin de Lesbos, dit Henderson[1], semblerait avoir eu un délicieux parfum; car on dit de lui qu'il méritait le nom d'ambroisie plutôt que celui de vin, et qu'en vieillissant il devenait semblable au nectar. Dans Athenæus, ce vin est appelé οἰνάριον, *vinulum*, « le petit vin », auquel Bacchus donne ἀτέλειαν, une *innocence* et une *immunité* par rapport à l'ivresse... C'était une opinion reçue chez les anciens que tous les vins doux étaient moins nuisibles à la tête et moins capables d'enivrer que les vins forts et secs. Dans Pline néanmoins, les crus de Chio et de Thasos sont placés au-dessus de celui de Lesbos, qui, dit-il, a naturellement un goût salé. »

Thasiæ. Comme Lesbos, Thasos était une île de la mer Égée. Le cépage qui porte son nom était originaire d'Égypte, tout comme le *Maréotique*, dont le vin, d'après Horace, donnait du cœur à Cléopâtre et à son faible amant.

Mareotides ou *Mareoticæ*, cépage importé d'Égypte, où il donnait, sur les bords du lac Maréotis, près d'Alexandrie, un vin fort estimé, dont Athénée a fait l'éloge. (*Deipns.*, I, 25 et 60.)

Psithia. Étymologie obscure. Servait à faire des raisins secs ou du vin de liqueur. *Passo utilior,* dit Virgile : *passum* de *pati,* parce qu'il *souffrait* du soleil et du feu. *Passum* a engendré *Uva passa, Passerina, Passolina, Passerille*, noms qui désignent habituellement le *Corinthe*, type par excellence du raisin sec.

La Psithia avait donné son nom au vin qui provenait de sa vendange et qui était fort estimé, comme on peut le voir par ce passage d'un poète grec, Eubule, cité par Odart[2] : « Après m'avoir servi quelques gouttes seulement d'un charmant Psythien, il remplit ma coupe d'un autre vin qui était comme du vinaigre. »

Lageos. Grains couleur de *lièvre*. Saint Isidore explique le lièvre autrement. Espèce précoce, dit-il, qui court rapidement à sa maturité, comme un lièvre. C'est la *Petite Malvoisie verte* du comte Odart.

1. *History of ancient and modern Wine,* p. 77.
2. Odart, *Ampélographie universelle,* p. 50.

Purpureæ. Couleur de pourpre. Ce n'était pas forcément rouge. *Purpureus* signifie aussi éclatant : on dit, en ce sens, *nivea purpurea* d'une neige parfaitement blanche.

Preciæ. Précoces, pour *Præcoquæ*. A feuilles de persil, d'après Pline; serait donc notre *Chasselas Cioutat*.

Rhætica. Vignes de Rhétie; di Voltolina, dit Bauhin; peut-être le *Velteliner* ou *Malvoisie rose du Pô*. Le vin de Rhétie se récoltait sur les confins de l'Italie. Auguste, rapporte Suétone, l'aimait beaucoup.

Argitis. Vigne blanche d'Argos, ville du Péloponèse. On en distinguait une grande et une petite. Cette dernière, d'après Sprenger, serait le *Riesling* ou *Gentil-aromatique*[1].

Rhodia. Les raisins de Rhodes étaient pour la table. On les présentait au dessert, au moment où l'on faisait des libations en l'honneur des dieux.

Bumastus, et *Bumamma* dans Pline. Gros raisin qui tire son nom d'un mot grec, qui signifie mamelle de vache. A Naples, on lui a gardé son nom et on l'appelle encore *Mennaracca*. *Poumestre*, *Aygras*, de la Provence, d'après H. Marès[2]; *Bourdelas*, *Verjus*, *Bumestra* et *Bermestia* de l'Italie.

Le mont Tmolus, près de la ville de Sardes, réputé pour ses vignobles, était souvent représenté par Bacchus. On le trouve ainsi dans la collection de milord Pembrock et dans l'*Iconographia* de Canini.

COLUMELLE

(2 a. J.-C. — 65 p. J.-C.)

Biographie :

COLUMELLA (*Lucius Junius Moderatus*), philosophe romain, né à Cadix, vivait, croit-on, sous l'empereur Claude. Il écrivit *XII livres sur l'Agriculture*, et un *Traité sur les arbres*. On trouve ces deux ouvrages dans les *Rei Rusticæ Scriptores*, Leipzig, 1735. Sa langue est encore celle du siècle d'Auguste, et la lecture de ses écrits est aussi attrayante que profitable. Si Columelle s'est inspiré de ses devanciers, Caton et Varron, il les a

1. STOLTZ, *Ampélographie rhénane*, p. 4.
2. H. MARÈS, *Description des Cépages principaux de la région méditerranéenne*, p. 110.

largement dépassés par l'ampleur de ses développements, la justesse de ses aperçus et la pureté de son style. Schoëll *(Hist. de la Litt. rom.)* a prétendu que « la lecture de son ouvrage est peut-être plus agréable pour l'homme de lettres qu'elle n'est utile au cultivateur ». Le distingué professeur de Casale, Ottavio Ottavi, n'abonde pas du tout dans son sens[1].

On peut consulter, sur l'existence de Columelle et la valeur de ses écrits, la thèse latine de doctorat de M. Barberet, professeur à Dijon, *De vita et scriptis Columellæ,* Nancy, 1887.

Texte : L. Junii Moderati COLUMELLÆ DE RE RUSTICA (traduction *Saboureux de la Bonnetterie*, revue, édition Nisard).

Livre III, § II. — La vigne se plante, soit pour la table, soit pour la cuve. Il n'y a pas d'avantages à faire des raisins de table si l'on n'a, dans la proximité de son vignoble, une ville aux marchés de laquelle on puisse porter son raisin comme toute autre espèce de fruit, sans avoir la peine de le conserver.

Si l'on se trouve dans ce cas, il faut surtout planter des vignes *Præcoques, Duracinæ, Purpureæ, Bumasti, Dactyli, Rhodiæ, Libycæ, Cerauniæ.* Il faut s'adresser non seulement aux raisins recommandables par leur saveur, mais encore par leur forme, comme les *Stephanitæ, Tripedaneæ, Unciariæ, Cydonitæ,* ainsi qu'à ceux qui se gardent l'hiver, renfermés dans des vases, comme les *Venuculæ* et les *Numisianæ*, essayés depuis peu dans ce but.

Mais, pour faire du vin, on choisit la vigne forte en fruit et en bois, parce que l'un contribue beaucoup aux revenus du cultivateur et l'autre à la longue durée de la plante. Il faut préférer l'espèce qui ne débourre pas trop tôt, passe fleur de bonne heure et ne mûrit pas trop tard, et qui se défend aisément contre les gelées, le brouillard

1. « Eppure noi pensiamo che le parole di Columella nulla abbiano perduto del loro valore, benchè da esse ci separino le centinaia d' anni. »
Prof. Ottavio Ottavi, *Viticoltura teorico-pratica,* Casale, 1885.

et la brûlure, sans que la pluie la pourrisse ou que les sécheresses la réduisent à rien.

Voilà comme il faut la choisir, ne fût-elle que médiocrement féconde, pourvu que l'on possède un cru où elle puisse rendre un vin d'un goût fin et recherché. Car si l'endroit donne au vin un goût plat ou désagréable, il vaudra mieux planter l'espèce la plus féconde afin d'augmenter son revenu par la quantité du produit. Il arrive presque toujours que, partout, les vignobles des plaines donnent plus de vin que ceux des collines et que ceux-ci le donnent meilleur.

Sous un climat tempéré, les coteaux tournés au Nord en donnent plus que ceux tournés au Sud, mais ces derniers le donnent plus capiteux. Car il n'y a pas de doute que l'exposition et le sol influent sur la qualité des produits d'une même vigne.

Il n'y a que les vignes *Amineæ* qui, même dégénérées, donnent un produit de qualité constante, plus ou moins fin suivant les lieux, mais toujours supérieur à celui des autres vignes.

Bien que portant le même nom, toutes les *Amineæ* ne sont pas de la même espèce. Nous en connaissons deux, dont l'une, la plus petite, passe fleur plus vite et mieux que la plus grande : aussi est-elle propre à être mariée aux arbres, ainsi qu'à être attachée au joug, si ce n'est que, dans le premier cas, il lui faut une terre grasse, au lieu que, dans le second cas, une terre médiocre lui suffit. Elle est aussi bien meilleure que la plus grande espèce, parce qu'elle a plus de force pour supporter les pluies et les vents, au lieu que cette dernière coule rapidement à la fleur, surtout conduite en taille basse sur échalas croisés appelés *joug*.

Elle coule moins en hautains sur les arbres. Cette *Amineæ* grosse race, impropre à former des vignobles, peut à peine constituer des treilles, puisqu'elle exige pour cela des terres grasses et profondes; en sol médiocre, elle ne vaut rien, et encore moins en terrain maigre. On la

reconnaît à la multitude de ses longs sarments, à la grandeur de ses feuilles et à la grosseur de ses grappes et de leurs grains, ainsi qu'à la longueur des mérithalles de ses sarments. Moins fertile que la petite espèce, elle est de saveur aussi exquise.

Ce sont là deux *Amineæ*. Il y en a encore deux autres espèces, qui sont les *Amineæ geminæ,* ainsi appelées de ce qu'elles produisent des grappes doubles. Leur vin est plus dur, mais d'aussi bonne garde que celui des premières. Tout le monde connaît très bien la plus petite de ces deux espèces, parce que les collines renommées du Vésuve et de Sorrente en sont couvertes. Elle aime le souffle du doux zéphyre, mais le vent du Midi la tourmente : aussi dans les autres contrées de l'Italie est-elle moins propre à faire des vignobles qu'à garnir des plants d'arbres, au lieu que, dans les pays que nous venons de nommer, les jougs soutiennent commodément son bois et son fruit. Sa grappe ne diffère pas beaucoup de celle de la petite *Aminée vraie,* si ce n'est qu'elle est double; de même que la grappe de la grande double ressemble assez à celle de la grande *Aminée vraie,* avec cette différence qu'elle vaut mieux que la petite double, en ce qu'elle est plus féconde, même dans un terrain médiocre; au lieu que nous avons déjà dit que la grande *Aminée vraie* ne réussissait bien que dans un terrain très gras.

Il y a quelques personnes qui font aussi un grand cas de l'*Aminea lanata,* que l'on appelle ainsi, non pas qu'elle soit la seule tomenteuse de la famille, mais simplement la plus tomenteuse. Cette Aminée donne, à la vérité, du bon vin, mais il est plus léger que celui des précédentes. Elle jette aussi beaucoup de bois : c'est ce qui fait souvent qu'elle ne défleurit pas comme il faut, à cause de la multitude de ses pampres, et que, lorsque son fruit est mûr, il pourrit promptement.

Outre toutes les Aminées que nous venons de détailler, il y a encore une Aminée particulière, qui, au premier coup d'œil, ressemble assez à la grande double par l'ex-

térieur de ses pampres et de son cep, mais qui lui est un peu inférieure par le goût de son vin, quoiqu'il soit de très bonne qualité : elle est cependant préférable à cette dernière par les propriétés suivantes : d'être plus fertile, de quitter mieux sa fleur, d'avoir les grappes bien fournies et blanchâtres et le grain très gros, et de ne point dégénérer dans un terrain médiocre; aussi la met-on dans la classe des vignes les plus fécondes.

Les vignes *Nomentanæ* ne tiennent que le second rang, après les Aminées, par la qualité de leur vin, mais elles leur sont supérieures par leur fécondité, parce que souvent elles ont autant de fruit qu'elles en peuvent porter, et qu'elles le défendent très bien. Mais la plus petite de ces vignes est la plus fertile; sa feuille est moins découpée et son bois moins rouge que dans les Aminées. C'est cette couleur qui leur a fait donner le nom de *Rubellianæ;* on les appelle encore *Fæciniæ,* parce que leur vin rend plus de *lie* que d'autres. Mais elles dédommagent de cet inconvénient par la multitude de leurs grappes, qu'elles produisent également sur le joug comme sur l'arbre, quoique mieux encore sur l'arbre. Elles supportent bravement les vents et les pluies : elles fleurissent rapidement, et, en conséquence, mûrissent plus tôt et résistent à toutes les incommodités, si ce n'est à la chaleur : car comme elles ont des grappes dont le grain est déjà menu et la peau dure, la chaleur le rend encore plus coriace. Elles se plaisent surtout dans un terrain gras qui soit en état de procurer quelque fécondité à leurs grappes, naturellement grêles et petites.

Les *Eugeniæ* s'accommodent très bien d'un sol ainsi que d'un climat froid et couvert de rosée, tant qu'elles sont sur la colline d'Albe; car dès qu'elles changent de climat, elles répondent à peine à leur réputation.

Il en est de même pour les *Allobrogicæ,* qui donnent un vin bien inférieur lorsqu'on les change de pays.

Il y a trois espèces d'*Apianæ,* qui sont aussi recommandables par leurs grandes qualités : toutes les trois

sont fertiles, et s'accommodent assez bien du joug et des arbres. Il y en a cependant une meilleure que les deux autres: elle est à feuilles glabres. Les deux autres, tomenteuses et semblables de feuilles, montrent une différence dans leur vin, puisque le vin de l'une des deux acquiert plus tard que l'autre ce goût fait que la vétusté donne en général au vin. Elles sont très fertiles dans un terrain gras, et ne laissent pas de l'être dans un terrain médiocre: leur fruit est hâtif, ce qui fait qu'elles conviennent parfaitement aux lieux froids ; leur vin est doux, mais dangereux pour la tête et le système nerveux. Si on ne les vendange pas promptement, les pluies et les vents les dévastent, ainsi que les abeilles ; ce qui leur a fait donner le nom de ces insectes *(apes)*. Elles sont très célèbres par l'excellence de leur goût.

Parmi les vignes de second ordre, il en est de recommandables par leur produit et leur fécondité, par exemple la *Biturica* et la *Basilica,* qui se divise en deux espèces, à la plus petite desquelles les Espagnols donnent le nom de *Cocolubis*. Ces deux vignes sont celles qui approchent le plus des premières dont nous avons parlé ; elles laissent toutes les autres à une grande distance après elles, car leur vin se garde longtemps sans se gâter et acquiert même un certain degré de bonté après quelques années. Elles surpassent même par leur fécondité toutes celles que j'ai nommées d'abord, ainsi que par leur force, car elles supportent très bravement les tempêtes et les pluies : elles rendent beaucoup de vin, et ne dégénèrent point dans un terrain maigre ; elles supportent plutôt le froid que l'eau, et l'eau que la sécheresse, sans toutefois que les chaleurs les incommodent.

Après elles, viennent la *Visula* et l'*Argitis minor,* qui se plaisent toutes deux dans une terre médiocre : car, lorsqu'elles sont dans une terre grasse, elles prennent trop de force, et dans une maigre, au contraire, elles sont de petite venue et n'ont pas de fruit. Elles aiment mieux le joug que les arbres ; mais cependant l'*Argitis* est également

fertile lorsqu'elle est grimpée haut, et elle y produit de grands bois et de grosses grappes. Pour la *Visula,* à qui les palissages les plus bas conviennent davantage, elle donne des sarments courts et des feuilles larges, qui servent dès lors à garantir ses fruits de la grêle. Si on ne les cueille pas dès leur maturité, ils tombent à terre et l'humidité les pourrit même avant leur chute.

Il y a encore les vignes *Helvolæ,* que quelques personnes appellent *Variæ :* le raisin n'en est ni pourpre ni noir ; son nom, si je ne me trompe, provient de la couleur *Helvus,* burot. Le plus noir est meilleur, eu égard à la qualité de vin qu'il rend ; mais le plus blanc est le plus recherché pour le goût du sien, et ni l'un ni l'autre ne conserve également sa couleur. Ces deux vignes produisent, l'une comme l'autre, du vin blanc, dont la quantité est alternanativement plus ou moins grande de deux années l'une. Elles couvrent mieux les arbres, mais elles ne laissent pas que de bien couvrir le joug ; elles sont fertiles, même dans un terrain médiocre.

Il en est de même de la grande et de la petite *Pretia ;* mais ces dernières sont plus recommandables par la qualité de leur vin : elles ont beaucoup de bois et de feuilles, et mûrissent promptement.

L'*Albuelis* vaut mieux, d'après Celsus, sur les collines que dans la plaine, sur les arbres que sur le joug, en haut des arbres qu'au bas ; et elle est abondante tant en bois qu'en fruits.

Quant aux petites vignes qui viennent de la Grèce, telles que *Mareoticæ, Thasiæ, Psithiæ, Sophortiæ,* elles sont à la vérité d'un goût agréable, mais elles rendent peu de vin dans nos pays, vu la petite quantité de grappes qu'elles portent et la petitesse de leurs grains. Cependant l'*Inerticula* noire, que quelques Grecs appellent *Amethyston,* peut être rangée presque dans la seconde classe, parce qu'elle produit de bon vin et qu'il n'incommode point, d'où son nom, parce qu'il n'attaque pas les nerfs, bien qu'il soit loin d'être plat.

Celsus fait une troisième classe des vignes qui ne sont recommandables que par leur fertilité, telles que les trois *Helvenaciæ*, dont les deux plus grandes sont regardées comme pareilles entre elles, parce que leur vin n'est ni de moindre qualité ni moins abondant dans l'une que dans l'autre. L'une des deux, que les habitants des Gaules appellent *Emarcum*, ne rend qu'un vin médiocre ; et l'autre, qu'ils appellent longue ou avare, donne du gros vin, et non pas aussi abondamment que semble le promettre le nombre de ces grappes, lorsqu'elles commencent à paraître. La plus petite, qui est en même temps la meilleure de ces trois vignes, se distingue très bien à sa feuille, qui est plus ronde que celles des deux autres : elle a son mérite, tant parce qu'elle supporte très bien la sécheresse ainsi que le froid, pourvu qu'il ne soit pas accompagné de pluie, que parce que son vin se conserve en quelques pays, même jusqu'à la vétusté, et principalement parce qu'elle est la seule qui fasse honneur au plus maigre terrain par sa fertilité.

Mais la *Spionia* est plutôt magnifique par l'abondance du vin qu'elle rend et par la grosseur de ses grappes qu'elle n'est fertile par leur quantité. Il en est de même de l'*Oleaginia, Murgentina, Pompeiana, Numisiana, Venucula,* synonyme de *Scripula* et *Sticula, Nigra Fregellana, Merica, Rhœtica,* l'*Arcelaca major,* la plus fertile de toutes et confondue à tort par beaucoup avec l'*Argitis.*

Il me serait difficile de classer avec assurance les espèces suivantes que je connais depuis trop peu de temps : *Pergulana, Irtiola* et *Fereola,* parce que, si j'ai pu juger leur degré de fertilité, j'ignore encore la qualité de leur vin.

Nous avons encore fait la découverte d'une vigne hâtive : cette vigne, appelée par les Grecs *Dracontion,* peut être comparée par sa fécondité et par la douceur de son goût à l'*Arcelaca,* à la *Basilica* et à la *Biturica*, et par la qualité de son vin à l'*Aminea.*

Il y a encore bien d'autres espèces de vignes, dont

nous ne pouvons ni fixer le nombre, ni dire les noms avec quelque certitude : car, comme dit le poète, « autant vouloir compter les grains de sable que le zéphyr agite dans la mer de Libye ».....

Lib. V, § IV. — J'ai observé qu'il y avait plusieurs sortes de vignes en province : mais, de toutes celles que j'ai connues par moi-même, il n'y en a pas que j'approuve plus que celles qui, semblables à de petits arbrisseaux, ont la jambe courte, et se tiennent toutes seules et sans appuis ; et après elles, celles que les paysans appellent *Canteriatæ* et qui sont soutenues sur des appuis, et attachées chacune à des jougs séparés. Viennent ensuite celles qui sont environnées de roseaux fichés en terre, et dont le bois, attaché à ces roseaux qui leur servent de soutiens, est arrondi en forme de cercle. Il y en a qui appellent ces vignes *Characatæ*. Les vignes de la pire condition sont celles qui, à la sortie du cep, tombent à terre et y restent étendues.

§ V. — J'ai cependant vu des gens qui enterraient sur la superficie du sol, en forme de provins, de longs sarments de vignes *Characatæ*, surtout quant c'était du raisin *Helvenacus*, et qui ensuite redressaient auprès d'un roseau ces sarments que nos agriculteurs appellent *Mergi*[1] et les Gaulois *Candosocci*[2], et les laissaient croître dans la vue d'en tirer du fruit.

Notes :

Aux cépages déjà décrits, ou cités avant lui, Columelle en ajoute une trentaine. Il le fait avec plus d'ordre et de méthode que ses devanciers et mérite d'être considéré comme le premier des ampélographes de l'antiquité, Pline n'ayant fait que le copier et le compléter, et Démocrite, son prédécesseur et inspirateur direct, ayant totalement disparu.

1. *Mergi* sont des sautelles temporaires que COLUMELLE conseille de supprimer à la taille et d'utiliser comme *chevelées*.
2. Origine de ce mot gaulois : *cand,* de *candetus,* signifie, d'après ASTRUC *(Mémoires de l'Hist. natur. de Languedoc),* provin, et *soccus*, tête ou tronc de la vigne, d'où *souche*.

Dactyli ou **Dactylides**. Vigne aux sarments grêles et aux grains de raisin allongés en forme de doigt. A Naples, *Uva Digitella.*

Libycæ. Raisins d'Afrique.

Cerauniæ. Raisins de couleur éclatante, κεραύνιος, foudre, et *ceraunia,* pierre précieuse. Venaient peut-être aussi des monts Cérauniens. Porta croit plutôt à l'étymologie *corneolus*, courbé en forme de corne.

Stephanitæ. Couronne, guirlande ; raisins aux grains entremêlés de feuilles.

Tripedaneæ, qui mesurait trois pieds. Porta dit que de tels raisins ne sont pas rares en Italie; et il cite l'*Uva San-Nicolas* qui pèse jusqu'à trente livres.

Unciariæ, que Pline appellera *Uncialis,* dont le grain pèse une once. C'est l'*Uva pruno* de Porta.

Cydonitæ. Raisins en forme de coing.

Venuculæ. *Veniculæ* et *Venunculæ* dans Pline. Passant rapidement fleur. On les conservait dans des pots de terre, ce qui les a fait appeler par Martial (7, 19) *Uvæ ollares*. Synonyme de *Numisianæ.*

Numisianæ, vigne venue de Numidie et cultivée à Terracine, était la *Scirpitula* ou *Stacula* des vignerons, la *Venuncula* de Pline.

Nomentanæ, famille de cépages teinturiers, que la couleur de leurs feuilles et de leur bois avait fait nommer *Rubellæ, Rubellianæ*, et aussi *Fæciniæ*, à cause de l'excès de *lie* que contenait leur vin, comme tous les vins de teinturiers dont la couleur, exagérée et peu fixe, tombe et se dépose au fond du tonneau.

Allobrogicæ. La vigne des Allobroges, le plant savoyard, la *Mondeuse,* qui, aujourd'hui comme au temps de César, n'aime guère à être dépaysée. Pline l'a appelée *Picata.* Cultivée à Vienne, elle sentait d'après J. Bauhin la violette. Serait-ce donc la Syrah? Miller[1], assimile l'*Allobrogica* d'après Car. Steph. *Præd. rust.*, au *Raisin-Grappe, Raisin de Livre* ou *Dauphiné.*

Apianæ. Les muscats, aimés des mouches. *Apes,* abeille ; *musca*, mouche. En grec, *Sticha.*

Biturica. La vigne du Berry. D'après Vinet, ce serait le *Cabernet* ou *Bidure,* petite *Vidure*, à cause des *Bituriges cibisci,* habitants du Médoc, qui récoltaient des vins très estimés à Rome[2]. Pourrait être, d'après Odart, le *Genouillet* du Berry ; d'après J. Bauhin, le *Plant d'Orléans,* et la *Biturica minor* serait alors le *Gamet.*

1. *Traité complet sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la Vigne*, p. 11.
2. Cf. Petit-Laffitte, *La Vigne dans le Bordelais*, p. 146.

Basilica. Royale, tant elle était bonne. Synonyme de la suivante, qui était cependant un peu plus petite qu'elle.

Cocolubis, ou *Cocolobis*. J. Bauhin prétend que c'est notre *Picardant*, *Blanquette* ou *Mauzac blanc*. Sachs partage sa manière de voir. D'autres assimilent ce cépage espagnol au Muscat de Languedoc. Pline le donne comme salutaire à la gravelle. A comparer alors à l'*Olwer*.

Visula, qu'on appelait aussi *Lyonnaise*.

Albuelis (d'*albus*, blanc). La plupart des ampélographes allemands sont d'accord pour reconnaître, dans l'Albuelis, leur *Elbling*. *Albuerus*, *Albuelis* ou *Albana* des Romains, dit Stoltz; *Albuelin Columella*, dit Schubler. Babo est encore plus explicite à son sujet. « Ce cépage, dit-il, était déjà connu des Romains et cultivé en grand, à cause de sa pousse vigoureuse, qui le rendait propre à grimper aux arbres. Mais cette végétation luxuriante le rend également propre à occuper des terrains médiocres, pourvu que leur sous-sol ne soit pas trop humide. Sur un pareil terrain, il supporte la taille à court bois sans devenir moins fertile. On peut même, au moyen d'une taille courte, se passer d'échalas et obtenir également un grand produit. Mais lorsque le cep est planté en terrain fertile, il faut nécessairement lui laisser des verges à ployons, sans quoi il ne donnerait que des fruits peu nombreux.»

Inerticula. Quand Noé eut planté la vigne, disent les auteurs arabes, turcs et persans, Satan lui conseilla de l'arroser du sang de sept animaux, savoir : du lion, de l'ours, de l'hyène, du chien, du renard, du chacal et du coq. Depuis ce temps, les raisins, qui n'avaient eu jusqu'alors qu'une seule couleur, en revêtirent plusieurs, et leur suc produisit l'ivresse, dans laquelle se manifestèrent les vices de ces sept animaux[1]. Un seul bourgeon a dû échapper à cette aspersion fatale; c'est de lui qu'est sortie l'*Inerticula*, vigne qui n'offense pas les nerfs. C'est pourquoi les Grecs l'appelaient *Amethuston*, qui ne provoque pas l'ivresse. Ce devait être le cépage du vin de Lesbos. Pline la nomme *Sobria*.

Helvenacise. *Helvenacus*, Vivarais. Il y en avait de trois sortes. Une fertile, mais de qualité médiocre, appelée *Emarcum*, et parfois *Marca*, *Emarca*, *Arcella*, et *Arca* par Pline; une seconde nommée *Longa* et *Acara*, peu intéressante; et enfin une troisième, très rustique et très vigoureuse, qui ressemblerait fort à la petite Syrah ou Serine des côtes du Rhône, ou encore, d'après le docteur Lavalle, au Pinot de Bourgogne[2].

Spionia. Vigne d'allure sauvage, appelée aussi *Spinea*.

1. *Traité des origines des Arabes, Persans et Turcs*, par ALIDED (*in* Lavalle, p. 68).
2. LAVALLE, *Histoire et Statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*. Dijon, 1855, p. 9.

Oleaginia. *Tiburtina* dans Pline. *Olivette*. *Uva olivella.*

Pompeïana. Nom donné, à Pompéi, à la *Murgentina.*

Pergulána. *Pergolèse, Duracine.* A Naples, d'après Porta, *Uva Groia.* Cépage de treille par excellence, pergola, pergolati.

Nigra Fregellana. Raisin noir de *Fregellæ*, très ancienne ville des Volsques, située sur le Liris, dans le Latium, en face de la moderne Ceprano.

Merica a peut-être tiré son nom de *Merum*, vin pur. On sait que les soldats appelaient facétieusement l'empereur Néron, *Mero*, au lieu de *Nero*, c'est-à-dire buveur de vin pur, ivrogne.

Arcelaca major, donné à tort comme synonyme de l'*Argitis.*

Irtiola ou *Irciola*, sorte de vigne d'Ombrie. Serait-ce celle qui fut broutée par le bouc légendaire, premier professeur de taille? *Hircus*, d'où *hirciola.*

Dracontion, à jus noirâtre, sang de dragon, serpentaire ou pierre précieuse. Une variété de blé, citée par Pline, portait aussi ce nom.

Vitis canteriata ou *jugata*, vignes soutenues par des perches transversales. *V. arbustiva*, mariée aux arbres; *V. vidua*, sans arbres; *V. compluviata*, liée en forme de toit; *V. pedata*, munie d'échalas; *V. ordinaria*, plantée en quinconce; *V. luxurians*, qui pousse trop; *V. lachrymans*, qui pleure à la taille; *V. siderata*, niellée et gastée du temps (J. B.); *viviradix*, chevelée; *propago*, provin.

A consulter, pour une étude plus approfondie sur Columelle, deux excellents livres, l'un français, que nous avons déjà indiqué à la biographie, et l'autre italien. Ce dernier a pour titre :

La Viticoltura dei Tempi di Cristo, secondo L. J. M. Columella, comparata alla viticoltura razionale moderna, par le Dott. RAFFAELLO SERNAGIOTTO, Ulrico Hœpli, editore, Milano, 1897.

A la page 101 de ce très intéressant ouvrage, nous trouvons une classification des cépages d'après la taille qui leur est propre. Ainsi, *Greco, Aleatico, Cataratto, Vernaccia*, demandent la taille courte, tandis qu'il faut laisser cinq à six yeux aux *Montonico, Verdiso, Parmese, Duracina, Zibibbo ;* et qu'enfin *Uva Parma, Malvasia di Sicilia, Damaschener, Moscatello*, la veulent tout à fait longue. J'aurais aimé à voir l'auteur chercher parmi les cépages modernes les variétés indiquées par Columelle. Je regrette qu'il ait reculé devant ce travail aride et délicat, que seul, un Italien aurait chance de mener à bien.

Ne pas négliger non plus la vieille traduction, citée, jadis, par Olivier de Serres, livre malheureusement trop rare aujourd'hui, et dont voici le titre exact :

Les douze livres de Junius Moderatus Columella des Choses

rustiques, traduicts du latin en françois, par feu maistre CLAUDE COTEREAU, chanoine de Paris, la traduction duquel ha esté soingneusement revueue et en la pluspart corrigée, et illustrée de doctes annotations, par maistre JEAN THIERRY, de Beauvoisis. A Paris, par Jacques Keruer, libraire, 1555, in-4°.

PLINE L'ANCIEN

(23-79)

Biographie :

Caius PLINIUS *Secundus* naquit, l'an 23 après J.-C., à Vérone disent les uns, à Côme prétendent les autres, de parents illustres. Favorisé de l'amitié de Vespasien et de celle de son fils Titus, nous le trouvons, à vingt-trois ans, officier de cavalerie en Germanie. De retour à Rome, il y étudie le droit; et il y écrit, l'*Histoire des Guerres Germaniques*. A trente-huit ans, il compose son *Studiosorum libri*, puis son *Dubii sermonis libri*. A quarante-quatre ans, il est envoyé en Espagne, comme intendant de l'empereur, *procurator Cæsaris*. A quarante-huit ans, il revient à Rome, où, promu commandant de la flotte à Misène, il consacre, dès lors, tous ses loisirs, c'est-à-dire la plupart de ses nuits et le temps de ses repas, à l'intelligente compilation de son *Historia Naturalis*, encyclopédie érudite où il a su condenser la matière de plus de 2.000 volumes, tous lus avec soin et annotés de sa main. C'est le seul de ses ouvrages qui nous soit parvenu, et il suffit pour nous faire regretter les autres et nous permettre de rendre justice à ce grand seigneur, dont l'amour de l'étude réussit à sauver de l'oubli tant de documents curieux.

Certes, cette Histoire Naturelle fourmille d'inexactitudes et de légendes. Mais n'est-ce pas excusable à l'époque où elle fut écrite ? Comment ne pas admirer, par contre, les belles et philosophiques paroles de l'auteur sur la divinité, au moment où l'anthropomorphisme régnait en maître, et où les idoles humaines de Rome tendaient à être remplacées par celles de Judée? Pline n'est ni un athée ni un matérialiste, comme certains esprits étroits se sont plu à l'insinuer; c'était un spiritualiste, qui, en fait de divinité, n'admettait que le dieu de l'Univers, celui de Platon et de Renan.

La partie consacrée, au Lib. XIV, à l'ampélographie, est importante. Pline a profité, il est vrai, et très largement, des publications de Démocrite et de Columelle, et sans en apprécier toute la portée et la valeur. Mais, si son étude des cépages est un peu superficielle et tourne au catalogue plutôt qu'à la monographie, son œnologie, par contre, est très complète; elle fait le fond de la plupart des études sur la matière, publiées par les physiciens du Moyen Age et de la Renaissance. Elle persiste même, en France, dans nos *Maisons rustiques,* jusqu'au XVIII[e] siècle.

Pline mourut, encore jeune, en 79, chez son ami Pomponianus, à Stabies, où il était accouru contempler l'éruption du Vésuve. Tous les détails de sa mort sont dans une lettre bien connue (26[e] du VI[e] livre), adressée par son neveu Pline le Jeune à Tacite, l'immortel historien. L'éruption du 23 août 79 est restée célèbre. On était à la veille des vendanges, et le soleil s'était levé radieux. Soudain, le Vésuve, couvert d'un immense panache noir envahissant tout le ciel, se mit à vomir des flots de lave qui ensevelirent des champs et des villes, notamment Herculanum et Pompéï. L'intrépide naturaliste voulut s'approcher du théâtre de l'effrayant phénomène pour le mieux étudier; mais, saisi à la gorge par des vapeurs sulfureuses, il tomba sur le sol, et, abandonné par ses esclaves, qui cherchèrent leur salut dans la fuite, il périt asphyxié. Trois jours après, on retrouva son corps intact: le flot de feu n'était pas venu jusqu'à lui.

Texte : CAII PLINII SECUNDI NATURALIS HISTORIÆ LIBRI XXXVII... (édition Littré, Paris, 1848).

Lib. XIV. Cap. III. — Ces grappes, dans l'intérieur de l'Afrique, dépassent en grosseur le corps d'un enfant. Aucun raisin n'est plus agréable par sa fermeté; c'est peut-être de là que vient le nom de *Duracina* qu'il porte...

Les *Bumasti* sont gonflés comme des mamelles.

Les *Dactyli* ont des grains très allongés. La nature qui se joue attache à de très grandes vignes de petits raisins doux et d'un goût délicieux; on les nomme *Leptoraga* (grains menus).........

On a trouvé un raisin qui, sans apprêt, fournit un vin à saveur de poix; c'est un raisin célèbre du Viennois ; les territoires des Arvernes, des Sequanes et des Helves s'en sont enrichis récemment; il n'était pas connu à l'époque de Virgile, mort il y a quatre-vingt-dix ans.

Cap. IV. — Démocrite, qui a déclaré connaître toutes les espèces de vignes de la Grèce, est le seul qui ait cru que les variétés pouvaient être énumérées. Les autres auteurs ont dit qu'elles étaient innombrables, assertion qui paraîtra encore plus vraie si on considère les vins. Nous ne parlerons donc pas de toutes les espèces de vignes ; il y en aurait presque autant que de vignobles : il suffira de signaler les plus célèbres ou celles qui ont quelques propriétés singulières.

Le premier rang est donné aux *Ammineæ*, à cause de la fermeté et de la santé de leur vin qui gagne en vieillissant. Il y en a cinq variétés. Deux d'entre elles se ressemblent fort ; celle qui porte le plus petit grain passe mieux la floraison et supporte les pluies et les mauvais temps. Il n'en est pas de même de celle à gros grain ; néanmoins, elle souffre moins mariée aux arbres que mise en treille. Deux autres portent le nom de jumelles, parce que leurs grappes sont toujours doubles : leur vin a un goût très âpre, mais une grande force. De ces deux dernières, la plus petite souffre du vent du Midi, tandis que les autres vents la nourrissent, par exemple sur le mont Vésuve et les collines de Surrente. Dans le reste de l'Italie, elle ne va que sur les arbres. La cinquième variété est si tomenteuse que nous n'avons pas à nous étonner des arbres à laine de la Sérique ou de l'Inde ; c'est la première des *Ammineæ* à mûrir et la première à pourrir.

De bien près suivent en mérite les *Nomentanæ* à bois rouge ; d'où quelques-uns ont appelé ces vignes *Rubellæ*. Elles sont moins fertiles à cause d'un excès de marc et de lie. Elles résistent très bien aux frimas ; la sécheresse leur fait plus de mal que la pluie, la chaleur que le froid ; aussi les préfère-t-on dans les localités froides et humides. Celle à petit grain est la plus fertile ; celle à feuille découpée produit moins.

Les *Apianæ* ont reçu ce surnom des abeilles (apes), qui en sont très friandes. Il y en a deux variétés, toutes deux tomenteuses, qui se distinguent par leur époque de ma-

turité. Elles ne craignent pas les expositions froides, et cependant aucune ne pourrit plus vite à la pluie. Le vin qu'elles produisent, doux d'abord, prend de l'âpreté avec les années : c'est la vigne que l'on cultive le plus en Étrurie.

Telles sont les plus célèbres vignes propres à l'Italie et originaires de cette contrée ; les autres ont été importées de Chios ou de Thasos. La *Græcula* n'est pas inférieure en bonté aux *Ammineæ;* le grain en est extrêmement tendre, et la grappe si petite, qu'il n'y a de profit à la cultiver que dans un sol riche. L'*Eugenia,* dont le nom indique la qualité, est venue des coteaux de Taurominium; elle n'a réussi que dans le territoire d'Albe ; transplantée ailleurs, elle dégénère aussitôt. En effet, quelques vignes ont un tel amour pour le sol qui les a portées, qu'elles y laissent toute leur gloire, et ne passent nulle part ailleurs tout entières. C'est ce qui arrive pour la *Rhætica* et l'*Allobrogica* que, plus haut (XIV, 3, 7), nous avons appelée *Picata:* célèbres dans leur patrie, ailleurs elles ne sont pas reconnaissables. Toutefois, productives, elles compensent la bonté par l'abondance. L'*Eugenia* aime les lieux brûlants, la *Rhætica* les lieux tempérés, l'*Allobrogica* les lieux froids ; cette dernière mûrit par la gelée et le fruit en est noir. Les vins provenant des vignes que nous avons jusqu'à présent énumérées, même des vignes à raisin noir, passent en vieillissant à la couleur blanche.

Les autres vignes n'ont pas de renom. Quelquefois cependant, grâce au ciel et au sol, les vins se conservent, par exemple les vins de la vigne *Fecenia* et ceux de la *Biturica,* qui fleurit en même temps, mais dont le grain est moins serré. La fleur de ces vignes n'est pas sujette à couler, parce qu'elles sont hâtives et qu'elles résistent aux vents et aux pluies ; cependant elles sont meilleures dans les lieux froids que dans les lieux chauds, dans les lieux humides que dans les lieux privés d'eau.

La *Visula* produit plus de bois que de fruit ; elle supporte mal les variations atmosphériques, mais elle résiste

bien à une température continue, soit en froid, soit en chaud. Dans cette espèce, la plus petite est la meilleure; mais, difficile sur le choix du terroir, elle pourrit dans un sol gras et ne vient pas du tout dans un sol maigre; il faut à sa délicatesse un terrain moyen, aussi est-elle commune sur les collines du pays des Sabins. Le raisin n'en est pas beau, mais il a un goût agréable. Si on ne cueille pas la grappe juste au point de la maturité, elle tombe même avant de pourrir. La grandeur et la dureté des feuilles la protègent contre la grêle.

Les *Helvolæ* sont remarquables par leur couleur entre le pourpre et le noir, couleur qui, variant souvent, leur a fait donner par quelques-uns le nom de *Varianæ*. Des deux espèces d'*Helvolæ*, on préfère la plus noire. Toutes deux produisent de deux années l'une; mais le vin est d'autant meilleur que la récolte est moins abondante. Les *Preciæ* se divisent aussi en deux variétés que l'on distingue par la grosseur des grains; elles donnent beaucoup de bois; le raisin est très bon à être conservé dans les amphores; la feuille est semblable à l'ache. Les habitants de Dyrrachium célèbrent la *Basilica* qu'en Espagne on nomme *Cocolobis*. La grappe est moins serrée et résiste aux chaleurs et aux vents du Midi; son vin porte à la tête : cette vigne en donne beaucoup. Les Espagnols en distinguent deux espèces, l'une à grains oblongs, l'autre à grains ronds; c'est la vigne qu'on vendange la dernière. Plus la *Cocolobis* est douce, plus elle vaut. Celle qui a un goût astringent devient douce en vieillissant, et celle qui fut douce devient astringente avec le temps; alors ce vin rivalise avec celui d'Albe : on dit que c'est le meilleur pour les affections de vessie. L'*Albuelis* produit davantage au haut des arbres, la *Visula* au pied : aussi, plantées autour des mêmes arbres, elles doublent le produit, grâce à la diversité de leur nature. L'*Inerticula*, qu'on appellerait plus justement *Sobria*, donne un raisin noir; le vin en est recommandable, surtout quand il est vieux; fort, il ne fait point de mal; c'est le seul qui n'enivre pas.

L'abondance des produits est ce qui fait le mérite d'autres vignes, et la première à ce titre est l'*Helvenaca*. Il y en a deux sortes, la plus grosse, que quelques-uns appellent *Longa* et la plus petite, qu'on nomme *Emarcum* : celle-ci n'est pas aussi abondante, mais le vin en est plus agréable à boire ; on la distingue à sa feuille arrondie. Mais elles sont toutes deux grêles ; il faut en soutenir les branches avec des fourches, autrement elles ne peuvent porter leurs produits. Elles se plaisent aux brises de mer ; elles haïssent la rosée. Aucune vigne n'aime moins l'Italie ; elle y est peu fournie, petite ; elle y pourrit ; le vin même qu'elle y produit ne passe pas l'été ; aucune autre ne vient mieux dans un sol maigre. Græcinus, qui du reste a copié Cornelius Celsus, pense que c'est, non la nature de cette vigne, mais le mode de culture provoquant la pousse exagérée des sarments, qui l'empêche de réussir en Italie, et que cela en absorbe la fertilité, à moins qu'un terrain très gras n'en prévienne l'épuisement. On dit qu'elle n'est pas sujette au charbon ; grande qualité, s'il est vrai qu'il y ait une vigne indépendante des influences célestes.

La *Spionia* que quelques-uns appellent *Spinea*, supporte la chaleur ; l'automne et les pluies la nourrissent ; elle est même la seule que les brouillards développent ; aussi est-elle particulière au territoire de Ravenne. La *Venicula* est une de celles qui passent le mieux la floraison ; son raisin est très bon à conserver dans des pots. Les Campaniens préfèrent l'appeler *Sircula*, d'autres *Stacula*. Terracine a la *Numisiana*, sans qualités propres, et qui ne vaut que selon le sol ; le vin, mis dans des cruches de Surrente, en est très bon, mais jusqu'au Vésuve. Là, en effet, est la *Murgentina*, la meilleure de celles qui viennent de Sicile ; quelques-uns la nomment *Pompeïana ;* elle ne produit beaucoup que dans le Latium. De même l'*Horconia* dans la Campanie ; elle n'est bonne qu'à manger, mais elle donne considérablement. La *Mœrica* subsiste pendant des années et résiste parfaitement à

toutes les influences des constellations ; le raisin en est noir, le vin rougit en vieillissant.

Jusqu'à présent nous avons parlé des espèces généralement répandues. Les autres sont localisées dans certaines contrées ou sont mélangées entre elles par la greffe. Ainsi la *Tudernis* et la *Florentia Tudernis* sont particulières à la Toscane. A Aretium, la *Talpana*, l'*Etesiaca* et la *Conseminia* sont excellentes. La *Talpana* noire donne un vin blanc ; l'*Etesiaca* est trompeuse ; plus elle rapporte, meilleur est le vin ; mais, chose singulière, la fécondité la lasse. La *Conseminia* noire fournit un vin très peu solide, mais le raisin l'est beaucoup ; on la vendange quinze jours plus tard qu'aucune autre ; elle donne beaucoup, et le raisin en est bon à manger. Ses feuilles, comme celles des lambrusques, prennent une couleur de sang avant de tomber. Cela se voit dans quelques autres vignes, et c'est un indice d'une qualité très mauvaise. L'*Irtiola* est particulière à l'Ombrie, au Mévanate et au Picenum ; la *Pumula* au territoire d'Amiterne. Dans ces mêmes territoires est la *Bannanica* qui est trompeuse est qu'on aime cependant. La ville de Pompéies a donné son nom à la *Pompeïana,* bien qu'elle soit abondante dans le Clusium. La *Tiburtina* tire son nom de Tibur, bien qu'elle ait été appelée depuis *Oleaginea* à cause de son grain olivoïde. C'est la dernière espèce découverte.

Les Sabins et les Laurentes connaissent seuls la *Vinaciola*. La vigne *Gaurana*, qui est un plant venu de Falerne, se nomme, je le sais, *Falerna :* elle dégénère rapidement partout. Quelques-uns aussi ont fait une variété *Tarentina,* dont le raisin est très doux. Sur les coteaux de Thurium, *Capnias, Bucconiatis* et *Tarrupia* ne se vendangent pas avant les gelées. Pise est fier de la *Pharia* et Modène de la *Prusinia,* dont le grain est noir et dont le vin blanchit au bout de quatre ans. Chose singulière ! il est un raisin qui suit le soleil dans son mouvement et qu'on nomme pour cela *Streptos*. En Italie, on aime la vigne gauloise *Picena,* qui est au delà des Alpes.

Virgile a nommé la *Thasia,* la *Mareotida,* la *Lagea* et plusieurs vignes étrangères qu'on ne trouve pas en Italie.

L'*Ambrosiaca* et la *Duracina* sont remarquables, non par le vin, mais par le raisin, qui peut se garder sur le cep même, sans être mis dans des pots; tant il résiste aux froids, aux chaleurs et aux mauvais temps!

L'*Orthampelos* n'a besoin ni d'arbre ni d'échalas, elle se soutient elle-même : il n'en est pas de même de la *Dactylides* qui n'est pas plus grosse que le doigt. La *Columbina* est de celles qui ont les plus grosses grappes, et surtout la *Columbina purpurea*, surnommée *Bimammia;* car les grappillons sont, non pas des grappillons, mais autant d'autres grappes. Nommons encore la *Tripedanea*, dont le nom indique les dimensions; la *Scirpula* au grain ridé; et la *Rhœtica* des Alpes Maritimes, différente de celle dont il a déjà été question. La grappe en est courte, à grains serrés, donnant un mauvais vin, mais ayant la peau extrêmement fine, un seul pépin très petit qu'on nomme *chius,* et les grains irréguliers et très gros. Il y a encore l'*Amminea nigra* surnommée *Syriaca.* De toutes ces espèces inférieures, c'est l'*Hispana* la plus recommandable.

On met en treilles les raisins de table, les *Duracinæ*, blanche et noire, et les *Bumastœ* de toute couleur; et, parmi les vignes non encore citées, l'*Ægia,* la *Rhodia*, l'*Uncialis,* nom propre à donner une idée du poids du grain; la *Picina*, la plus noire de toutes; la *Stephanitis*, qui, par un jeu de la nature, a la forme d'une guirlande, les feuilles étant entrelacées parmi les grains; les *Forenses* hâtives, d'aspect marchand et de transport facile. On rebute au contraire, même à la vue seule, la *Cinerea*, la *Rabuscula* et l'*Asinusca;* on rebute moins l'*Alopecis* qui imite la queue du renard. On nomme *Alexandrina* une vigne qui vient autour de Phalacra (dans la Troade); elle est petite, les sarments ont une coudée, le grain est de la grosseur d'une fève, le pépin est tendre et très petit, les grappes sont obliques et très douces, la feuille est pe-

tite, ronde et sans divisions. On a trouvé, il y a sept ans, à Alba Helvia, dans la province Narbonnaise, une vigne dont la floraison passe en un jour, ce qui la met grandement à l'abri des accidents. On la nomme *Narbonica;* aujourd'hui toute la province la multiplie.

Cap. v, 3. — La vigne *Amminea* dont il vient d'être parlé est nommée *Scantiana* par Varron.

Cap. ix, 2.— .....et le Sébennytique. Ce vin vient en Égypte de trois variétés de raisins qui y sont estimées, le *Thasia,* l'*Æthalus* et la *Peuce.*

Cap. xi, 2.— Le vin de Cilicie se fait avec le raisin que les Grecs nomment *Sticha* et nous *Apiana.*

Cap. xxii, 1. —Thasos produit, dit-on, deux espèces de vin à propriétés contraires : l'un provoque le sommeil, l'autre le chasse. Dans la même île, on donne le nom de *Theriaca* à une vigne dont le vin et le raisin sont un remède contre les morsures des serpents. La vigne *Libanios* donne un vin à odeur d'encens, avec lequel on fait des libations en l'honneur des dieux ; au contraire, celui de la vigne *Aspendios* est rejeté des autels ; on dit même qu'aucun oiseau ne touche à cette vigne. Les Égyptiens donnent le nom de *Thasia* à un raisin qui est très doux chez eux, et qui relâche le ventre. En Lycie est un raisin qui resserre le ventre relâché. L'Égypte produit aussi l'*Ecbolas,* qui provoque les avortements. Certains vins, au lever de la canicule, tournent dans les celliers, puis se rétablissent. La navigation les fait aussi tourner ; mais les vins qui résistent à l'agitation de la mer paraissent une fois plus vieux qu'ils ne le sont réellement.

Lib. XVII, cap. xxxviii, 1. — Parmi les maux qui affectent les arbres, rangeons aussi les monstruosités. On a vu des arbres qui n'avaient jamais eu de feuilles, une vigne et un grenadier dont le fruit adhérait au tronc, et non aux pousses ou aux branches ; une vigne qui portait du raisin sans avoir de feuilles.....

Lib. XXIII, cap. xii. — Le raisin sec qu'on nomme

Astaphida serait nuisible à l'estomac, au ventre et aux intestins, sans les pépins qu'il renferme, et qui corrigent ces mauvaises qualités.

Cap. xii. — L'*Astaphis agria* ou *Staphis*, est appelé à tort par quelques-uns *Uva taminia*. Elle forme en effet une espèce particulière à tiges noires, droites, à feuilles semblables à celles de la *Labrusca;* elle porte non des grains, mais des follicules verts, semblables au pois chiche et renfermant une graine triangulaire. Ses fruits mûrissent avec les raisins et deviennent noirs, tandis que les grains du *Taminia* sont rouges.....

Cap. xiv. — La *Labrusca,* de son côté, porte l'œnanthe; elle est appelée ἄμπελος ἀγρία, par les Grecs. Les feuilles sont épaisses et blanchâtres, la tige est noueuse, l'écorce est fendillée ; elle porte des grappes rouges comme l'écarlate dont les femmes se servent pour éclaircir leur teint et effacer les taches du visage..... Je suis porté à croire que c'est là la plante appelée vulgairement *Uva taminia.*

Cap. xvi. — La vigne blanche est appelée par les Grecs *Ampeloleucen, Ophiostaphylon, Melothron, Psilothrum, Archezostis, Cedrostis, Madon, Bryonia alba.*

Cap. xvii. — Il y a une vigne noire, *Bryonia cretica*, et c'est elle qu'on nomme proprement *Bryonia.* On la nomme aussi *Chironia, Gynæcanthes, Apronia.*

Notes :

Aux trente cépages apportés par Columelle, Pline en ajoute une cinquantaine et enrichit l'ampélographie latine en commençant à l'embrouiller. Les traducteurs et commentateurs ont essayé, à maintes reprises, l'identification de ces variétés avec celles que, de leur temps, on cultivait dans leur pays. Allemands, Français, Italiens et même Espagnols, ont tenu à reconnaître dans les noms donnés par Pline leurs cépages nationaux.

Leurs hypothèses sont la plupart du temps si peu justifiées, qu'il serait oiseux de s'y arrêter. Nous suivrons en cela l'exemple du plus prudent et du plus savant d'entre eux, Claude de Saumaise[1] et nous n'insisterons pas.

1. Claude de SAUMAISE (1588-1653). Né à Semur en Auxois.

Leptoraga. Porta retrouve dans ce raisin son *Gingliese*.

Græcula. Jean Bauhin voit là les *Raisins de Corinthe*. Dans ce groupe il réunit les *Mareoticæ*, *Thasiæ*, *Psythiæ* et *Sophortiæ* qui étaient, en effet, toutes des vignes grecques.

Capnia. Grecque aussi, celle-là. C'est le *Capnios* de Théophraste, attrape-gourmand qui est noir sans être mûr, comme le *Chasselas violet* et le *Gamay Fréaux*.

Amminæa nigra. Pline écrit *Aminée* avec deux *m*.

Il donne une variété nouvelle qu'il nomme *nigra* ou *syriaca*.

Forenses. Raisin pour le *forum*, c'est-à-dire pour le marché, la foire. Grappes de bel aspect et de transport aisé. Les paysans lyonnais leur ont conservé leur qualicatif de *Foirard*. La phrase est de Jean Bauhin, la voici : *uvam aspectu vendibilem ac portatu facilem rusticis Lugdunensibus servato nomine « des Foirards*[1] ». Rien de commun alors avec la *Vitis vacatoria* de Franche-Comté qui a gardé ce vocable suggestif.

Certains raisins tirent leur nom de leur couleur :

Rabuscula couleur de la rave, *ravuscula*.

Asinusca, couleur des ânes[2].

De leur port plus ou moins érigé :

Orthampelos, vigne droite.

Streptos. Raisin tournesol, qui suit le soleil dans sa course.

De leur forme :

Alopecis. Queue de renard. *Coda volpe* d'après Porta. *Raisin barbu* d'Aubenas en Vivarez, d'après Bauhin. *Uni blanc*, *Trebbiano bianco*.

De leur origine :

Narbonica. Excellent cépage de la Gaule Narbonnaise, passant fleur en un jour, trouvé, pour la première fois, à *Alba Helvia* (Aubenas)[3]. Ce doit être ce cépage que M. Foëx donne comme trouvé à Albi[4], et Portes et Ruyssen[5] à Alps. Pauvre Aubenas !

Un des érudits les plus féconds du XVII[e] siècle. Dès sa jeunesse, il est en relations avec Casaubon et Scaliger, et édite, avec de nombreuses notes savantes, plusieurs œuvres anciennes, entre autres l'Histoire d'Auguste. Il donne, en 1629, un grand ouvrage, en 2 vol. in-folio, sur l'Histoire naturelle de Pline, *Plinianæ exercitationes*, qui peut être considéré comme l'encyclopédie de ce temps; car, à la connaissance de l'antiquité classique, Saumaise joignait celle des travaux scientifiques des Persans et des Arabes.

1. *Hist. Plantar. Universal.* Embrun, 1651, t. II, p. 71.
2. J. Bauhin, *loc. cit.*
3. *Ibidem.*
4. G. Foëx, *Cours complet de viticulture*, 2[e] édit. p. 53. Olivier de Serres a commis la même méprise; ce qui est d'autant plus surprenant que cet illustre agronome habitait à quelques lieues d'Aubenas.
5. Portes et Ruyssen, *Traité de la vigne*, t. I, p. 141.

déjà sous les Romains, tes murs abritaient de féconds hybrideurs et l'histoire, injuste ou ignorante, les a méconnus. Il est vrai que tout le monde n'est pas tenu de savoir que la Gaule Narbonnaise ne s'arrêtait pas à Narbonne, mais montait jusqu'à Vienne en Dauphiné.

SOURCES DE PLINE

Dans la belle édition d'OLIVIER DE SERRES de 1804 (p. 375 et seq.), François de Neufchâteau nous donne la liste des écrivains qui ont servi à Pline pour composer le XIVe livre de son *Histoire Naturelle*. Ce catalogue est intéressant à parcourir :

ÆLIUS, maître de Varron et de Cicéron même.

AESCHRION, qui est aussi fort souvent cité par Varron et par Columelle.

AGATHOCLE, de Chio, loué par les mêmes.

AMPHILOQUE, philosophe d'Athènes.

ANAXIPOLIS, de Thase, cité aussi par Varron.

ANDROTION, médecin dont Varron, Columelle, et d'autres encore, citent les Géorgiques.

ANTIGONE, de Cyme dans l'Éolide, cité aussi par Varron.

APOLLODORE, de Cite en Chypre, qui prescrivit au roi Ptolémée les vins qu'il devait boire.

APOLLONIUS, de Pergame, qui avait écrit sur les remèdes les plus faciles à trouver, suivant Galien.

ARCHYTAS, de Tarente, philosophe pythagoricien, que Cicéron appelle un homme vraiment savant et tout à fait sage.

ARISTANDRE, d'Athènes, cité aussi par Varron et Columelle, et qui avait, suivant Pline, raconté beaucoup de merveilles.

ARISTOPHANE, de Milet, différent de l'Aristophane comique.

ARISTOTE, de Stagyre, élève de Platon, précepteur d'Alexandre le Grand, fondateur du péripatétisme.

ASCLÉPIADE, de Pruse en Bithynie, professeur d'éloquence du temps de Pompée, ensuite médecin et ami de Cicéron.

ATTALE, roi de Pergame, fils d'Eumène, l'ami du peuple romain, en faveur de qui il testa, et surnommé Philométor, pour sa piété filiale envers sa mère.

ATTEIUS-CAPITO, jurisconsulte du temps d'Auguste, auteur d'un « Recueil de conjectures » dont Aulu-Gelle cite le 259e livre.

ATTICUS (*Julius*), qui vivait du temps de Columelle, et qui avait écrit spécialement sur la vigne.

BACCHIUS, de Milet, qui n'est pas le médecin empirique du même nom.

BION, de Soles, en Cilicie.

BOTHRYS, d'Athènes, médecin, dont Galien loue les compositions médicales.

CATON LE CENSEUR (*Marcus Porcius*), qui réunit, suivant Pline, les trois plus grands mérites d'un homme, ayant été le meilleur orateur, le meilleur général, le meilleur sénateur; il avait fait beaucoup de livres, dont il ne reste que celui qui traite de l'Agriculture.

CELSUS (*Aurelius Cornelius*), Romain, qui vécut sous Tibère et fut le Cicéron des médecins.

CHÆREAS, d'Athènes, loué aussi par Varron et Columelle comme un excellent agronome.

CHÆRISTE, que Columelle appelle Chreste.

COLUMELLE (*Lucius Junius Moderatus*), de Cadix, qui fleurissait sous Claude et dont il nous reste douze livres sur l'économie rurale. Le dixième est en vers et forme un bon supplément aux Géorgiques; les troisième, quatrième et cinquième roulent uniquement sur la vigne.

COTTA, fils de Messala l'orateur.

DÉMOCRITE, d'Abdère, qui voyagea jusqu'à l'âge de quatre-vingts ans pour entendre les philosophes, mourut plus que centenaire, et écrivit beaucoup d'ouvrages, que nous n'avons pas.

DENYS (*Cassius*), d'Utique, traducteur des 28 livres de Magon sur l'Agriculture.

DIODORE, de Priène, que Columelle regarde comme le plus prudent des écrivains sur l'Agriculture.

DION, de Colophone, cité aussi par Columelle.

DIOPHANE, de Nicée en Bithynie, qui fit l'abrégé de la traduction du grand ouvrage de Magon le Carthaginois et qui est loué par Varron et Columelle.

ÉPIGÈNES, de Rhodes, cité par Varron et Columelle, regardé par Pline comme un auteur grave.

EUPHRON, d'Athènes, cité par Columelle.

EVAGON, ou ÉVAGORE, de Thase, cité par Varron et Columelle.

FABIAN (*Papyrius*), l'un des maîtres de Sénèque, savant naturaliste.

FENESTELLA (*Lucius*), historien et poète, qui mourut à soixante-dix ans, sous Tibère.

FLAVIUS (*Alfius*), contemporain de M. Sénèque.

HÉSIODE, d'Ascrée ou plûtôt de Cumes, le premier poète Géorgique voisin du temps d'Homère.

HIÉRON, roi de Sicile, cité aussi comme écrivain Agronomique par Varron et Columelle.

JUBA, roi de Mauritanie, fils du roi Juba, gendre de M. Antoine qui avait beaucoup écrit en latin.

ONÉSICRITE, d'Ægine, disciple de Diogènes, qui suivit Alexandre à la guerre et commanda une trirème de sa flotte.

PISON (*L. Calpurnius-Frugi*), consul de Rome, puis censeur, auteur de discours et d'annales.

PLAUTE (*M. Accius*). Auteur de 130 comédies latines dont nous n'avons plus que 20.

POMPÉE (*Lenæus*). Affranchi du grand Pompée qui le suivit dans ses expéditions, et, après la mort malheureuse de son patron, ouvrit à Rome une école.

SASERNA. Le père et le fils, souvent cités par Varron et Columelle.

SCÆVOLA (*Q. Mucius*). Souverain pontife, collègue de Crassus, proconsul d'Asie, presque divinisé par la reconnaissance des peuples de ces contrées, enfin, massacré dans les troubles de Marius; c'était un grand jurisconsulte.

SCROFA (*Tremellius-Cneius*), le premier qui, suivant Varron, rendit l'agriculture éloquente en latin; il conduisit une armée dans la Gaule transalpine, aux bords du Rhin.

SEXTIUS (*Niger*), Romain, qui écrivit sur la matière médicale.

TERGILLA, qui écrivit sur les Jardins.

THÉOPHRASTE d'Éphèse, successeur d'Aristote dans l'école d'Athènes, qui délivra deux fois sa patrie de la tyrannie, et dont il nous reste dix livres de l'*Histoire des plantes*, etc.

VARRON (*M. Terentius*), le plus savant des Romains, ami de Cicéron, partisan de Pompée, et que César, vainqueur, mit ensuite à la tête des bibliothèques de Rome; nous avons de lui un ouvrage sur l'économie rurale en trois livres.

VIBIUS RUFUS, mentionné par Sénèque et par Dion.

VIRGILE (*Publius Maro*), le prince des poètes latins dont Columelle a dit qu'il prête à l'Agriculture la puissance de la poésie (agricolationem fecit carmine potentem).

Enfin, XÉNOPHON, d'Athènes, disciple de Socrate, ami du jeune Cyrus, cher au roi de Lacédémone, Agésilas; condamné à l'exil par les Athéniens, il employa son loisir à composer plusieurs ouvrages d'un style plus doux que le miel, et mourut à Corinthe. Nous avons son livre, très bien intitulé, l'*Œconomique*.

On ne peut lire cette liste sans songer avec peine au grand nombre de monuments de l'antiquité qui nous manquent, et sans être reconnaissant pour ceux qui, comme Pline, nous en ont, du moins, conservé l'esprit et la substance.

On voit aussi, avec plaisir, dans cette liste d'écrivains, le nom de plusieurs personnages distingués par de grandes places, et trois ou quatre rois, entre autres, auxquels on pourrait ajouter le *Constantin-César* dont on a les *Géoponiques*[1].

1. Je ne vois pas bien, pour ma part, comment on pourrait ajouter aux souverains amis de l'agriculture, dont les travaux ont pû être utiles à Pline, le nom de cet empereur qui a vécu neuf siècles après lui.

Indépendamment des auteurs qui ont traité ex-professo de la vigne et du vin, il se trouve, à ce sujet, dans les autres auteurs classiques anciens, une foule de passages, qu'on n'a pas ramassés, discutés et comparés avec assez de soin. Rien de plus singulier, par exemple, que ce que rapporte Diodore de Sicile, de l'introduction du vin chez les Gaulois (dans sa *Bibliothèque historique,* liv. V, chap. 26).

Les Gaules étaient habitées par des espèces de sauvages qui ne cultivaient pas la terre et n'avaient, surtout, point de vignes. Les marchands de l'Italie venaient leur apporter du vin, pour lequel les Gaulois étaient passionnés, au point d'en perdre la raison. Le commerce du vin était le même dans les Gaules, que l'est celui de l'eau-de-vie chez les nègres de la Guinée. Pour un tonneau de vin les marchands avaient un esclave : « Pro cado enim vini, puerum recipiunt. » A la fin les Gaulois se dégoûtèrent d'un commerce qui leur était si onéreux ; ne pouvant se passer de vin, ils prirent le parti d'aller s'emparer du pays d'où leur venait cette liqueur. Voilà un beau motif de guerre ! Mais on s'est battu quelquefois pour des causes moins raisonnables.

DIOSCORIDE

Biographie :

Pédace DIOSCORIDE, médecin d'Anazarbe en Cilicie, passe pour avoir vécu sous le règne de Néron. Néanmoins, ses biographes ne sont pas d'accord sur la date de sa naissance et sur celle de sa mort. A-t-il précédé Pline ou l'a-t-il suivi ? Tel a été le sujet d'une célèbre querelle entre Léonicus Thomæus, qui accusait Pline d'avoir été un plagiaire de Dioscoride, et Pandolfe Collenutius qui soutenait le contraire. La question demeure controversée. Mais l'œuvre de Dioscoride, telle qu'elle a été éditée et commentée par le savant Matthioli, en 1548, et traduite ensuite en latin et en français, est loin d'avoir le souffle et l'ampleur de celle de Pline.

Le docteur MATTHIOLI, qui exhuma et amplifia Dioscoride, est né à Sienne, en 1500 ; il mourut de la peste, à Trente, en 1577. Il fut le premier médecin de l'archiduc Ferdinand d'Autriche ; ce prince, après sa mort, contribua largement aux frais d'impression de ses savants *Commentaires*.

Texte et **Notes :** COMMENTAIRES de MATTHIOLI sur DIOSCORIDE (Desmoulins, Lyon 1572).

P. 689. — Belle planche en couleur, avec deux raisins qu'on prendrait pour des *Pinot-Cabernet du Lac*.

Dioscoride distingue la vigne sauvage de la vigne cultivée. Il indique les emplois médicinaux et variés du raisin.

« Ce serait chose superflue, dit Matthioli, de décrire ici toutes les sortes et qualités de vignes, desquelles nous recueillons non seulement les raisins, très plaisante et délicieuse viande, mais aussi ce divin et très exquis breuvage qui est le vin. »

P. 690, il donne les noms de la vigne cultivée :

ἄμπελος οἰνοφόρος, en latin *Vitis vinifera,* en arabic *Harin, Karin,* ou *Karm ;* en italien *Vite vinifera,* en aleman *Weinreb.*

Noms de la vigne sauvage :

ἄμπελος ἀγρία, en latin *Labrusca,* en italien *Lambrusca,* en aleman *Wild weinreb.*

Noms du raisin :

σταφυλή, en latin et italien *Uva,* en arabic *Haineb,* en aleman *Veinbeer.*

Noms de la Passerille :

σταφίς, lat. et ital. *Uva passa,* en arabic *Zibib,* en aleman *Weinbeerlen, Mertreubel* et *Kosein,* en espagnol *Passas,* en françois *Raisins de Cabas.*

Noms du Verjus :

ὀμφάκιον, en latin *Omphacium,* en italien *Agresto,* en aleman *Agrest,* en espagnol *Agraz,* en françois *Verjus.*

A l'article *Passerille,* Dioscoride dit « broyée sans ses pépins », ce qui indique que, pour lui, Passerille n'était pas synonyme de *Raisins de Corinthe,* mais de raisins secs quelconques.

Chap. VI. — Du verjus séché au soleil.

Dioscoride : *Omphacium,* verjus, c'est le suc des *Aigras* des vignes *Thasiennes* ou *Aminées.* Il faut cueillir ce suc devant les jours caniculiers, et le mettre au soleil

en un vase de cuyvre couvert d'un linge, jusques à ce qu'il s'épaississe.....

Matthioli ajoute :

On fait en Italie le verjus de toute sorte de raisins non meurs, en faute de raisins Thasiens et Aminées.

PALLADIUS

Biographie :

PALLADIUS *Rutilius Taurus Emilianus* a, comme Dioscoride, une biographie incertaine. Il a vécu à une époque mal déterminée, entre 140 et 380. D'un style incorrect, plein de néologismes, il a résumé ses prédécesseurs, et ne s'est pas privé de copier Columelle, mot pour mot. Il a puisé aux meilleures sources et s'est approprié la plupart des découvertes de ceux qui s'étaient occupés d'agriculture avant lui. Pendant longtemps il a obtenu un brillant succès. La distribution qu'il a faite des travaux de la campagne, par mois, n'y a pas peu contribué, parce qu'elle abrège les recherches. Palladius emprunte la partie des arbres fruitiers à *Gargilius Martialis*, et la façon de conserver le vin et les fruits aux *Géoponiques* grecs dont il possédait un exemplaire plus complet que l'abrégé qui nous est parvenu. Il termine son Traité par un poème sur la Greffe, dédié à Posiphilus, amateur très savant. Vers et prose font regretter Virgile et Columelle.

Texte :

DE RE RUSTICA.
Édit. NISARD, Paris, 1844.

Liv. III, § IX. — ..... Personne n'ignore qu'il faut conserver pour la table les raisins dont les grappes sont les plus grosses et les plus belles à l'œil, et dont les grains sont durs et secs ; comme il faut garder pour faire du vin les vignes les plus fertiles, celles dont les raisins ont la peau tendre et le goût distingué, et principalement celles qui quittent leur fleur de bonne heure. Le changement de terrain influe sur la nature de la plupart des vignes. Il n'y

a que les *Amineæ* qui donnent toujours de très bon vin, en quelque lieu qu'elles soient plantées ; quoiqu'elles supportent cependant plutôt un climat chaud qu'un climat froid, et qu'elles ne puissent passer d'un terrain gras dans un terrain maigre, à moins qu'on ne les aide de fumier. Il y en a de deux espèces, savoir, la grande et la petite. Mais la petite quitte mieux sa fleur que l'autre, et de meilleure heure ; ses mérithalles sont moins longs et le grain de son raisin plus petit. Si on la marie à l'arbre, elle demande une terre grasse ; au lieu que, si on la cultive plantée par rangées, elle en veut un médiocre. Elle s'inquiète peu des pluies ou des vents, qui font souvent périr la grande pendant qu'elle est en fleur.

Les *Apianæ* sont aussi distinguées.

Il suffit d'avoir cité ces espèces : un homme intelligent choisira celles qu'il aura éprouvées, et ne les confiera qu'à des terres qui aient quelque analogie avec celles d'où elles auront été tirées ; moyennant quoi chacune conservera sa qualité particulière.

ATHÉNÉE

(Vers 275)

Biographie :

ATHÉNÉE, grammairien surnommé le *Varron des Grecs*, est né à Naucratis en Égypte. Il vécut au début du IIIe siècle de l'ère chrétienne. Il fit ses études à Alexandrie et à Rome. Nous ne savons rien de sa vie. Son ouvrage, *Deipnosophistes* ou *Banquet des savants*, renferme, sous la forme d'une causerie à table, un mélange d'extraits d'écrivains antérieurs, d'anecdotes curieuses, de recherches érudites. Il nous renseigne sur les usages civils et religieux, les repas, les armes, les jeux, les parfums, les vins de la société antique de cette époque. Cet ouvrage comprenait quinze livres, dont les trois premiers, en partie, et presque tout le dernier nous manquent.

Il faut se garder de confondre cet écrivain avec l'Athénée

contemporain de Pline, médecin de Cilicie qui fut le chef de la secte des *Pneumatiques*, ou avec l'Athénée de Byzance, ingénieur distingué à qui l'empereur Gallien inspira son *Traité des machines de guerre*.

Texte : ATHÉNÉE, édition KAIBEL, collect. *Teubner*, Leipzig, 1887, 3 vol. 8°.

Athénée, de 25 f, à la fin du livre I, parle des qualités des différents vins, dont il énumère un grand nombre en les citant par leur nom d'origine. Voici les quelques passages où il fait allusion à des noms de vignes :

30 d : « La vigne qui produit le vin de l'île d'Icare appelé *Pramnios* est nommée, dit Éparchide, sacrée par les étrangers et *Dionysias* par les Œnéens. Œnée est une ville de cette île. Didyme dit que le vin pramnios vient d'une vigne qu'on appelle ainsi *Pramnia.* »

A propos d'un certain vin *Biblinos,* il dit 31 b : « Hippys de Rhegio prétend que la vigne *Eileos* est appelée aussi *Biblia;* Pollis d'Argos, qui régna à Syracuse, introduisit cette vigne d'Italie à Syracuse. »

31 c : « A ce que dit Aristote dans sa *République de Trézène,* il y avait chez ce peuple une vigne appelée *Anthédonias* et *Hypéréias,* du nom d'un certain Anthos et d'un certain Hypéros, de même que le nom de la vigne *Althéphias* vient d'Althéphios, un des descendants d'Alphée. »

Dans le livre II, 52 d, à propos des amandes de Naxos, Athénée fait cette mention : « Il y avait une vigne appelée *Naxienne.* »

Dans le livre XIV, 654 a, Athénée dit : « Lyncée dans son *Épître à Diagoras* fait l'éloge du raisin *Nicostrate,* qui vient en Attique, et lui oppose les raisins de Rhodes. On met en parallèle le raisin appelé en Attique *Nicostrate* avec l'*Hipponion,* qu'on cultive à Rhodes ; celui-ci, comme un bon serviteur, se conserve avec la même bonté depuis le mois d'hécatombion[1]. »

1. Hecatombion était, chez les Athéniens, le premier mois de

D'après Athénée (I, 60) le raisin *Maréotique* était d'une douceur remarquable, et son vin est ainsi décrit : « Sa couleur est blanche, sa qualité excellente. Il est doux et léger, avec un bouquet parfumé ; il n'est nullement astringent et n'affecte pas la tête. Cependant il est inférieur au *Tœniotique* (d'une bande de terrain ταινία, près d'Alexandrie)... Il y a beaucoup d'autres vignobles dans la vallée du Nil, dont les vins sont très renommés, de différentes couleurs et de différents goûts, mais celui d'Anthylla[1] est préféré à tous les autres. »

Notes :

Athénée, étant né en Égypte, est un des auteurs qui ont été le plus mis à contribution par nos égyptologues français, les Chabas, les Loret, les Virey, ces savants qui se dévouent avec tant d'ardeur à soulever le voile mystérieux d'Isis et à nous initier aux mystères du passé de l'antique royaume des Pharaons. Consulter pour de plus amples développements *La Flore Pharaonique* de Victor Loret, l'éminent professeur de la Faculté des lettres de Lyon.

La Vigne dans les Gaules. — Athénée a rapporté l'histoire du phocéen Euxénos, à qui la fille du roi des Salyens, Petta ou Gyptis, présente la coupe nuptiale. Euxénos s'étant trouvé excellent viticulteur, de cette époque, 600 ans avant J.-C., dateraient donc, sur le rivage provençal, la taille de la vigne et la fabrication du vin.

Trogue-Pompée et son abréviateur Justin se sont fait l'écho de de la même légende. Est-il besoin de dire qu'elle ne repose sur aucun texte précis? D'ailleurs, nous devons nous méfier beaucoup des traditions romaines en ce qui concerne la culture de la vigne dans les Gaules et le goût des Gaulois pour le vin. Les auteurs qui parlent de ces choses-là, comme Tite-Live (*Histoire Romaine*, 1re Décade, livre V, chap. 34) et Plutarque (*Vie de Camille*), en parlent par ouï-dire, n'ayant écrit que plusieurs siècles après les

l'année. Il répondait à juillet-août chez nous. Son nom lui vient des fêtes d'Apollon, « Hécatombées », qu'on célébrait à cette époque.

1. Anthylla était situé dans une région pierreuse, par conséquent favorable au vignoble de bonne qualité. Athénée écrit Ἄντυλλα, et Hérodote Ἄνθυλλα. Hérodote (II, 97) dit qu'en allant de Canope à Naucratis, par la plaine pendant l'inondation, on passe par Anthylla.

invasions gauloises : leurs versions sont souvent de la pure fantaisie.

Les documents œnologiques français, vraiment précis, sont également très rares jusqu'à la Renaissance.

Grégoire de Tours (*Historia Francorum*) énumère les crus de Mâcon, Cahors, Dijon, Orléans, Metz, Chalon-sur-Saône. Il rapporte qu'Ataulf, roi des Goths d'Espagne, n'aurait envahi la Narbonnaise que pour s'emparer de ses vignes. Il mentionne encore le goût en Gaule des vins de Falerne et de Gaza en Syrie. Cette préférence pour le Falerne persiste au siècle suivant.

Didier, évêque de Cahors, fait cadeau, en 640, de vin de Falerne à un nommé Paul, qui lui écrit : « Nous aurions été satisfait d'une seule amphore de Falerne, et vous avez bien voulu nous en donner dix tonnes et du plus exquis » (*Correspondance de Didier* in THESAUR. MONUMENT. de Basnage, 1728, t. I, p. 647).

Sous Charlemagne, le Capitulaire de l'an 812 constate que les Francs sont adonnés aux plaisirs de la table; il les menace de les excommunier et de les condamner à boire de l'eau pure (Cf. le *Capitulaire de Villis*). Charlemagne donna une grande impulsion à la viticulture française. Il fit planter des vignes dans tous ses domaines : son nom, attaché à certains crus du Rheingau et de la Bourgogne, en témoigne encore aujourd'hui.

Pardule, évêque de Laon, recommande ainsi les vins de Champagne, à Hincmar, archevêque de Reims : « Prenez des vins de qualité moyenne, qui ne soient ni trop forts ni trop faibles, qui proviennent du flanc des coteaux et non du sommet des montagnes ou des profondeurs des vallées. Tels sont ceux du mont Ebon à Épernay, de Chaumussy, de Milly et de Cornicy dans le Rémois » (*Hincmari Opera omnia*, Paris, 1645, t. II, p. 838).

Mais nous voici bien loin de la poétique légende de Gyptis et d'Euxénos. Bornons-nous à constater qu'elle est beaucoup plus propre à inspirer le musicien que l'ampélographe. M. Noël Desjoyaux nous en a donné une preuve surabondante, dans son bel opéra de Gyptis.

St-ISIDORE DE SÉVILLE

(570-636)

Biographie :

Fils d'un gouverneur de Carthagène en Espagne, ISIDORE fut élevé par son frère Léandre, évêque de Séville; à la mort de ce saint prélat, il fut appelé à lui succéder en 601. Pendant près de

quarante ans qu'il exerça ses fonctions épiscopales, il fut le père des pauvres, la lumière des savants, le consolateur des malheureux et l'oracle de l'Espagne. Il mourut, en odeur de sainteté, le 4 avril 636. Le concile de Tolède de 653 l'appelle le *Docteur de son siècle.* Isidore est l'auteur de plusieurs règles ecclésiastiques, de la Messe Mosarabique, ancienne liturgie de l'Espagne, et de nombreux écrits de tous genres.

On trouve, dans ses *Origines* ou *Étymologies*, des chapitres entiers consacrés à l'agriculture ; le livre XVII a pour titre : *De Rebus rusticis,* et le XXe : *Traité des Instruments aratoires*. Saint Isidore a été placé, avec raison, au rang des Pères de l'Église et des écrivains agronomiques.

Texte : ETYMOLOGIARUM, Lib. VII, c. 5.

I. Quelques vignes sont qualifiées de « suburbaines », parce que, dans les villes, leur raisin est vendu pour la la table, comme un fruit. Leur belle apparence et l'agrément de leur saveur, en effet, les recommandent. Il faut citer, notamment, les *Præcoquæ,* les *Duracinæ,* les *Purpureæ,* les *Dactyli,* les *Rhodiæ,* les *Libycæ,* les *Cerauniæ,* les *Unciariæ,* les *Cidonitæ,* les *Venunculæ* et les *Numisianæ:* ces deux dernières se conservent pendant tout l'hiver.

Les *Præcoquæ* sont ainsi appelées parce que, très précoces, elles mûrissent avant *(præ)* les autres, et qu'elles sont cuites *(coquæ)* par le soleil. On les surnomme *Lageos* (Λάγωος = lièvre) parce qu'elles courent rapidement à leur maturité, comme un lièvre.

Les *Purpureæ* tirent leur nom de leur couleur pourpre ; les *Dactyli,* de leur allongement en forme de doigt ; les *Rhodiæ* et les *Libycæ,* de leur pays d'origine ; les *Cerauniæ* (Κεραύνιος = éclair, foudre), de leur coloration, semblable à celle du feu ; les *Stephanitæ* (Στέφανος = couronne) de leur forme arrondie ; les *Unciariæ* (Uncia = once), de leur volume.

II. Quant aux espèces de raisins qui servent à faire le vin, elles sont nombreuses. Il y a l'*Aminea* (α priv., minium), ainsi appelée parce qu'elle est sans minium,

c'est-à-dire, sans rougeur : elle produit un vin blanc, qui, sous le même nom, est pourtant susceptible d'avoir divers aspects.

Les deux *Amineæ gemineæ* (Geminea = jumelle) tirent leur nom de ce que chaque bourgeon donne deux raisins ; l'*Aminea lanata* (Lana = laine), de ce qu'elle est la plus tomenteuse de toutes.

La *Rubeliana* est ainsi appelée parce que ses sarments rougissent.

La *Fæcinia* a des raisins à petits grains et à peau épaisse : elle le cède à l'*Aminea,* comme place noble ; mais elle l'emporte sur elle en fécondité ; son nom lui vient de son excès de lie (Fæx = lie).

Les *Apianæ* produisent un vin sucré. Si l'on n'a pas soin de les cueillir promptement, leurs raisins sont abîmés par la pluie et le vent, et deviennent surtout la proie des abeilles, d'où leur nom d'*Apianæ* (Apes = abeilles).

Les *Balanitæ* (Βάλανον = gland) tirent le leur de la forme de leur gros grain.

La *Biturica* tire le sien de son pays d'origine (Biturica provincia = Berry) : elle résiste très vaillamment aux orages, aux pluies, et aux fortes chaleurs ; elle ne manque jamais en terrain maigre. A cause de ses mérites, elle a été surnommée *Basilica* (Βασιλικά = royale).

L'*Argitis* est une vigne grecque, d'espèce blanche, et fertile.

La *Visula,* aux courts sarments et aux larges feuilles, donne un raisin qui, s'il n'est pas cueilli de bonne heure, ou tombe à terre, ou pourrit par l'humidité.

L'*Inerticula,* que les Grecs nomment Ἀμεθύστον, qui n'enivre pas, est noire : c'est de son vin, qui est bon et tendre, qu'elle tire son nom d'*Inerticula,* parce que, bien qu'il ne soit point fade au goût, il n'a pourtant aucune prise (Iners = impuissant) sur les nerfs.

Les *Mareoticæ* tirent leur nom de la région d'Égypte Maréotide, d'où, à l'origine, elles ont été importées : il y en a de blanches et de noires.

Les *Helvolæ,* que quelques-uns appellent *Variæ,* ne sont ni rouges, ni noires : elles tirent leur nom de leur couleur *burot* (Helvum = paillet), laquelle est à la fois noire et blanche, tout en n'étant ni noire, ni blanche.

III. — En troisième lieu, il faut citer les vignes qui ne se recommandent que par leur fertilité, et par l'abondance du vin qu'elles produisent.

La *Vitiscionia* a de grands raisins plus que nombre d'autres espèces : elle tire son nom de ce qu'elle fait couler beaucoup de vin. Celui de la *Syriaca* vient, ou de son pays d'origine, la Syrie, ou de sa couleur noire.

Notes :

Il serait puéril de commenter un commentaire. Disons que certaines étymologies de saint Isidore peuvent sembler risquées, à l'instar de celles du docte Varron, qui avait la manie des calembours philologiques. D'innocents jeux d'esprit n'enlèvent d'ailleurs aucune de leurs qualités aux bons cépages et ne diminuent en rien la valeur d'un écrivain, si profond d'habitude, et si sérieux. Il s'est délassé et déridé dans l'ampélographie : qui oserait lui en faire un reproche ?





II. — MOYEN AGE ET RENAISSANCE

GÉOPONIQUES

(Vers 950)

Les GÉOPONIQUES sont un recueil composé au Xe siècle de notre ère, et dédié à **Constantin-Porphyrogénète** (905-959). Dans son beau livre sur cet empereur, M. Rambaud, montre, p. 79 et seq., que les Géoponiques peuvent être attribués avec certitude à un de ses contemporains, à cause de la préface qui lui fait hommage de l'ouvrage et qui le loue de ses soins particuliers pour l'agriculture.

Ce recueil est une sorte d'encyclopédie rurale, formée d'extraits d'auteurs, presque tous antérieurs au Xe siècle, et dont la compilation a sans doute été faite sur l'ordre de l'empereur. Les premiers éditeurs attribuaient l'ouvrage à Constantin lui-même; puis on le mit sous le nom de **Cassianus Bassus**. Il semble qu'il faut se résigner à laisser l'auteur de la compilation dans l'anonyme.

La dernière édition a été donnée, en grec et en latin, par J.-N. NICLAS, *Leipzig*, 1781, 4 vol. 8o. C'est celle que nous avons consultée. Il existe une mauvaise traduction française, par *Antoine Pierre*, Poitiers, 1543, in-folio. *Caffarelli* a publié des extraits traduits en français sous le titre : ABRÉGÉ DES GÉOPONIQUES..... par un amateur,

Paris, 1812, 8° de 147 pages. Il ne cite pas les passages concernant l'ampélographie.

Voici la traduction de ces passages :

Le livre IV est consacré aux soins à donner aux vignes, et en particulier à celles qui montent aux arbres. Il donne des recettes pour avoir des raisins tardifs, des raisins sans pépins, de la vigne thériaque (qu'on croyait souveraine contre la morsure des serpents). Le chapitre IV est consacré au raisin de myrte. Ce chapitre est de **Tarentinus**. On ne sait rien de précis sur cet auteur, et les commentateurs hésitent pour décider si c'est Archytas Tarentinus[1], qui s'est adonné à l'étude de l'agriculture, ou bien le médecin Heraclides Tarentinus.

Il dit : « Le *Raisin de myrte* a dans le bas des baies de myrte. On l'obtient en greffant sur un myrte des sarments de vigne. »

Le livre V est la continuation du livre IV. Le chap. II est de **Florentinus**. On sait peu de chose sur le compte de cet auteur, quoiqu'il soit célèbre parmi les agronomes anciens. Il a composé des commentaires sur l'agriculture. Il vécut sans doute sous l'empereur Macrin, au IIIe siècle de notre ère.

Après avoir indiqué que les terres fortes conviennent mieux à la vigne blanche, et que la vigne noire peut venir dans les terres arides et sablonneuses, il ajoute : « Seuls pourtant le raisin *Psithios*, le *Corcyréen* et celui qu'on appelle *Chloris*, parmi les raisins blancs, se contentent des terres maigres, parce qu'ils sont plus robustes.... De toutes les vignes, la plus belle est celle qu'on nomme *Mersitès*[2]. C'est elle qui, en Bithynie, produit le vin appelé *Dendrogalénus* et dans d'autres parties de cette province *Tiarénus;* on l'appelle *Tianos* à Tio de Paphlagonie, et c'est le plus célèbre des vins à Héraclée Pontique... Cette vigne est fertile au point de porter des grappes tout le long de la tige, des grappes arrondies avec des grains

1. Cf. *Horace*, Ode XXVIII, *Ad Archytam*.
2. D'autres éditeurs ont lu *Myrsitis*.

transparents, au travers desquels on voit les pépins et les pellicules. Les pédoncules qui soutiennent la grappe sont, la plupart du temps, durs et ligneux... »

Dans les chapitres suivants, il est traité de l'exposition, des soins à donner à la vigne, de ses maladies.

Le chap. XVII du même livre V est encore de Florentinus. Il est consacré aux diverses espèces de raisins.

« C'est la vigne d'*Aminæa* qui produit le mieux la plupart du temps..... Semblablement on a aussi un vin agréable de la vigne qui se rapproche de celle d'Aminæa; elle a des grappes petites et des grains serrés; on l'appelle en Bithynie *Drosallis;* certains la vendangent avec la vigne d'Aminæa. Le raisin blanc, qui a des grappes plus grandes, et qui croît le long des arbres dans les mêmes terrains secs, donne en grande quantité le meilleur vin, et on l'appelle *Leucothrace*, en Bithynie: il a des grappes oblongues, des grains d'épaisseur égale, ronds et gros, et, au temps de la maturité, rougeâtres; il a aussi des sarments rouges. En Bithynie, il y a une vigne appelée *Boline;* elle mûrit plus tôt et est très précoce; sa grappe est grande et atteint presque une coudée, ses grains sont durs et blancs, transparents et ronds; les pédoncules des grappes sont très longs; et, chose qui lui est propre, elle est la seule à émettre trois sarments de chaque œil, tandis que les autres en fournissent à peine deux par œil..... »

Notes :

La grande précision de ces descriptions augmente les regrets que nous devons avoir de la perte du texte. Si nous possédions la collection intégrale de ces auteurs, et en particulier Démocrite, nous reconnaîtrions aisément les sources auxquelles Pline a dû puiser à pleines mains pour faire une encyclopédie dont les meilleurs passages, au point de vue technique, ne sont très probablement pas de lui.

ARABES

Ebn-el-Awam, célèbre auteur géoponique arabe, vivait au XII[e] siècle de notre ère. Nous n'avons aucune notion sur sa vie. Nous savons seulement que ses connaissances lui avaient valu une grande réputation parmi ses compatriotes. Il cultivait, près de Séville, une campagne nommée Alxarafe, où il contrôlait par l'expérience les préceptes d'agriculture qu'il recommandait. La traduction espagnole de son *Livre d'agriculture*, a été publiée à Madrid, 1802, 2 vol. in-fol., par JOSEPH-ANTOINE BANQUERI.

Ebn-el-Awam y cite de nombreux auteurs, latins, grecs, persans, arabes. Il se réfère aussi à son expérience personnelle ; et son ouvrage nous renseigne sur les meilleurs préceptes d'agriculture adoptés à cette époque.

Simon-Roxas Clemente[1] parle de « la manière légère et superficielle avec laquelle le célèbre Ebn-el-Awam a traité la culture de la vigne ». Cela se vérifie au sujet des variétés de la vigne.

Tome I, p. 367-69. — A propos des espèces de terrains qui conviennent aux vignes, il cite, sans donner de description :

Le raisin blanc, à forme large ou ronde, — le raisin entre blanc et vert, rond, — le raisin entièrement blanc, — le raisin mou, — le raisin dur, — le raisin noir, large ou rond, — le raisin noir et rouge, — le raisin doré, qui a le plus de suc de tous, — le raisin gros, — la vigne débile, — le raisin entre noir et rouge : il y distingue celui qui tire plus sur le noir, celui qui est moyennement rouge avec des grains de grosseur moyenne, tantôt séparés, tantôt unis sur la grappe.

1. *Essai sur les Vignes d'Andalousie*, p. 135.

Ibn-el-Baïthar, auteur géoponique arabe, mort en 1248, a laissé un *Traité des Simples*, *Djami-el-Monfridat*, qui a été traduit par L. Leclerc. C'est de l'exemplaire de la *Bibliothèque nationale* que nous tirons ces quelques extraits.

N° 1595, t. XXIII, p. 92. — *Assabéa-el-adari*. Raisin. C'est une espèce de raisin allongé comme un gland. On lui donne aussi sur certaines côtes d'Espagne le nom de *Raisin-de-bœuf*. Le *Ma-la-ressà*, *Doigts-de-vierge*, a pour synonyme *Doigts-de-Zeineb*.

T. XXV, p. 488. — *O'ioun-el-bakar*. Prune. Les habitants du Maghreb et de l'Espagne appellent ainsi la Prune. Suivant Ben-Hanifa, ce serait le nom d'un raisin volumineux, noir, mais d'un noir peu foncé, arrondi, d'une douceur qui n'est pas franche.

P. 480. *I'nab*. Raisin. Ses propriétés alimentaires.

T. XXV, n° 1084. — Propriétés des raisins secs.

P. 195. Donne à *Zebib* le synonyme de *A'ndjed*. Le *Kechmech* est une espèce de petit raisin sec sans pépins.

XXVI, n° 1945, p. 181. — *Kichmich*, raisins secs. Suivant Ali-ibn-Ahmed, le *Kichmich*, en arabe, est le *Kechmech* en persan. C'est un petit raisin sans pépin dont le plus petit est du volume du poivre, et le plus gros du volume d'un pois chiche. Il y en a de verts et de rouges. C'est le produit de la Perse et du Khorassan. Il est très doux. Celui du Khorassan vaut mieux que celui de la Perse; il est plus rouge et d'une douceur plus franche. Le goût en est très doux : les grappes sont longues et grêles, de la longueur d'une coudée. J'en ai vu dans le Dara et à Sedjelmassa, en grande quantité, très doux et pareil à l'espèce du Khorassan, mais il était noir.

XXV, n° 820, p. 46-55. — Art. *Khamr*, vin. P. 49, Vins artificiels : *Kahoua*, vin miellé, vin de datte ou *Douchàb*, suscite rapidement des vapeurs à la tête. Toutefois, il est diurétique et purifie les reins et la vessie en même temps qu'il entraîne les impuretés de la poitrine et du poumon.

P. 54, il cite le verjus.

XXVI, p. 362-365. — *Nebid*, vin artificiel d'après *Razès.* Aucun de ces vins ne convient à l'estomac et ne peut être employé en guise de vin naturel aussi bien que le vin de raisins secs.

Abdorraschid, fils de Saleh, fils de Nouri, surnommé Yakouti (mort en 1403).

MANUSCRITS ARABES de la *Bibliothèque nationale*, n° 584. Extrait de l'*Exposition de ce qu'il y a de plus remarquable sur la terre*, par ABDORRASCHID.

T. II. p. 534. — Belad Kimar, pays des Kimar, race de Turcs, il a 35 jours d'étendue... Il y a chez eux une espèce de raisin dont la moitié est blanche et l'autre noire.

P. 394. — Le raisin vient de Bebad al Habascha (Éthiopie).

P. 445. — Le vin est originaire de *Ana*, entre Haït et Racca, sur l'Euphrate, où on voit une grande abondance de vignes.

Ibn-Khaldoun.

PROLÉGOMÈNES HISTORIQUES. T. XX, p. 351. *De l'accaparement.*

Sous le règne d'Abou-Saïd, le sultan (mérinide), je me trouvais, dit mon ancien professeur Abou-Abd-Allah el Abbeli, chez le légiste Abou'l-Horan-el-Melîli, qui était alors cadi de Fez, quand on vint lui dire qu'il avait à choisir entre les diverses branches des contributions gouvernementales celle sur laquelle on lui assignerait son traitement. Il réfléchit un instant et dit : « Je choisis l'impôt sur les vins. » A ces paroles tous les assistants éclatèrent de rire, et dans leur étonnement ils ne purent s'empêcher de lui demander le motif de ce singulier choix. Il répondit : « Puisque tous les genres de contribution (à l'exception de l'impôt foncier, de la dîme et de la capitation) sont illégaux, je choisis

celui qui ne laisse pas de regrets dans l'esprit de ceux qui l'acquittent. Il est bien rare qu'on ne soit pas gai et de bonne humeur après avoir donné son argent pour du vin, vu la jouissance que cette liqueur procure ; on ne regrette pas ce qu'on a dépensé et l'on n'y pense plus. »

Manuscrits arabes de la *Bibliothèque nationale*, nº 580. Manuscrit arabe non signé ni daté.

La description de l'Afrique, p. 209. — Description de la ville de Sedjelmâsah. Les raisins qui viennent sur treille, et qui ne sont jamais exposés à la chaleur du soleil, ne se sèchent qu'à l'ombre et se nomment *Dalli*.

Notes :

Au temps d'Ebn-el-Awam, les Arabes avaient porté l'agriculture espagnole à un haut degré de prospérité. Pendant que leurs architectes couvraient les villes de palais, forêts vierges de marbre, Parthénons mauresques, — qui devaient faire de *Sevilla* une *maravilla*, — leurs ingénieurs agronomes, multipliant les canaux, enseignaient à leurs guerriers, devenus laboureurs, des préceptes d'économie rurale, renouvelés de Magon et de Columelle.

Les lois de Mahomet, si sévères pour le vin, n'étaient pas dures pour la vigne ; plus libérales et plus intelligentes en cela que maint édit d'empereur païen ou de roi très chrétien, sans parler des ducs et des parlements, elles ne furent jamais restrictives de la viticulture : elles n'empêchaient nullement de faire du vin pour l'exportation et du raisin pour soi.

Aussi les grappes les plus belles et les plus savoureuses devaient couvrir les riants coteaux de la *Vega* de Grenade et de la *Huerta* de Valence, paradis terrestre si bien décrit par Prosper Mérimée dans son *Histoire de don Pèdre*. On y retrouvait, sans doute, toutes les Duracines de l'Afrique, les Dents-de-loup, les Cœurs-de-pigeon, les Doigts de chrétienne, les Œufs de coq, les Muscats, raisins de la Terre promise qui atteignaient le corps d'un enfant.

Malheureusement dans les fragments des Géoponiques arabes qui nous sont parvenus, et spécialement dans ceux qui ont été traduits, l'ampélographie ne trouve qu'à glaner une dizaine de noms à peine. C'est bien peu en comparaison du grand nombre de cépages qui ont dû exister, ne serait-ce que dans les jardins. Des variétés ibérico-romaines de l'espagnol Columelle il est impossible que plusieurs n'aient pas survécu, tendant aux conquérants du sol leurs grappes d'autant plus savoureuses que leurs

souches étaient bien des fois centenaires. A ces Aminées, à ces Cocolubes, ont dû venir s'ajouter les importations successives des Maures, cépages d'Orient et d'Afrique. L'ensemble devait former une longue et respectable liste dont nous ne pouvons que regretter la perte.

VINCENT DE BEAUVAIS

(1190-1264

SPECULUM MAJUS. SPECULUM NATURALE, Lib. XIII, cap. 54.

Célèbre Dominicain, né à Beauvais, au commencement du XIII[e] siècle. Estimé à la cour de saint Louis, il devint lecteur du roi et inspecteur des études de ses enfants. Comme tout précepteur de bonne maison, qui a des loisirs et des ressources, il entreprit un gros ouvrage. Il rassembla les matériaux, assez mal digérés d'ailleurs, d'une vaste encyclopédie qu'il intitula *Speculum Majus* et divisa en quatre parties : I. *Speculum naturale;* II. *Speculum doctrinale;* III. *Speculum morale;* IV. *Speculum historiale.*

On cite encore de lui une *Lettre à saint Louis* sur la mort de son fils aîné et un *Traité de l'éducation des princes.* Ce savant religieux mourut en 1264.

Le chap. 54 du livre XIII du SPECULUM NATURALE est consacré aux diverses espèces de vignes; l'auteur se contente d'y transcrire Pline et Palladius, en supprimant quelques passages.

Le chap. 81 du livre XIV sur la différence entre les raisins est tiré de S[t] Isidore et de Pline.

PIERRE DE CRESCENCE

(1230-1310)

Biographie :

Pierre de CRESCENCE : telle est l'orthographe la plus généralement adoptée, en France, pour le nom de ce savant sénateur de Bologne, qui se livra, sur le tard, à la rédaction d'un ouvrage rural

demeuré célèbre. Écrivant en latin son *Opus ruralium commodorum,* il l'avait signé *Petrus de Crescentiis.* Son traducteur français du XIV[e] siècle en tira très littéralement *Pierre des Crescens.* Les Italiens l'appellent *Crescenzi* ou *Crescenzio.*

Né à Bologne, en 1230, il étudia le droit sous le fameux Azon, devint avocat et assesseur du Podestat. Obligé de s'exiler pendant trente ans pour fuir le poignard de sicaires stipendiés par les ennemis de son maître, il occupa ses longs loisirs par de nombreux voyages dans toute la Péninsule. Quand il put rentrer dans sa chère *Bologne-la-Grasse*, enfin pacifiée, il y rapporta des documents de toutes sortes et un goût très vif pour l'agriculture. Élu sénateur à 70 ans, il préféra aux honneurs le calme des champs. Retiré dans son domaine modèle de Saint-Nicolas, dont il aimait à surveiller lui-même l'exploitation, il consacra les dernières années de son existence à rédiger ses notes de voyage et à enregistrer ses expériences quotidiennes. Leur savant exposé forme le traité d'économie rurale qu'il dédia à Charles II, roi de Sicile, l'un des Mécènes rencontrés dans ses courses vagabondes. Il mourut en 1310, suivant d'un an seulement, dans la tombe, son royal protecteur.

L'*Opus ruralium commodorum* comprend douze livres. Le I[er] renferme des observations sur la salubrité de l'air, les vents, l'eau, l'exposition à donner à sa demeure et les matériaux à employer pour sa construction; le II[e] traite des labours; le III[e] des espèces de grains, de leur culture et des greniers pour les serrer; le IV[e] de la viticulture, de l'ampélographie et de l'œnologie; le V[e] de l'arboriculture; le VI[e] de l'horticulture; le VII[e] des prés et des bois; le VIII[e] des ouvrages d'agrément, décorations propres à orner les jardins et les vignes; le IX[e] des animaux de la ferme, de la basse-cour et des abeilles; le X[e] de la destruction des oiseaux de proie et bêtes nuisibles; le XI[e] de la récapitulation générale de l'ouvrage. Le XII[e] donne un calendrier agronomique indiquant, mois par mois, les différents travaux de l'agriculture.

S'inspirant des anciens qu'il possédait à fond, quoi qu'en ait dit Schoëll[1], Crescence cite, à maintes reprises, Caton, Varron, Palladius et Columelle; mais son œuvre n'en demeure pas moins originale et beaucoup plus italienne que romaine, fortifiée qu'elle est par des observations locales et par la docte collaboration des professeurs de l'Université de Bologne, que l'auteur remercie dans

1. Schoëll prétend (*Hist. de la Littérature romaine*), que *Pierre de Crescentiis*, appelé par Schneider *diligentissimum veterum rei rusticæ scriptorum lectorem*, ne connaissait pas Columelle. Cela ne prouve qu'une chose, c'est que M. Schoëll ne connaissait pas Crescence, sans quoi il eût trouvé Columelle cité par lui aux feuillets VLII, VLIII, VLIV du *Quart livre* et peut-être encore ailleurs.

sa préface. C'est donc avec raison qu'on le reconnaît comme le restaurateur de l'agriculture au XIV[e] siècle, non seulement en Italie, mais dans tout le monde latin, car sa réputation ne resta pas longtemps cantonnée en deçà des Alpes. Des traductions italiennes, allemandes et françaises, vulgarisèrent son savant traité et le firent pénétrer dans les campagnes. La France en reçut le texte en sa propre langue, en 1373, sur l'ordre précis de son roi, Charles V, si bien surnommé *le Sage*, puisqu'il s'intéressait aux choses de l'agriculture. Cette traduction, intitulée *Le Rustican du labeur du champ*, fut imprimée pour la première fois en 1486, à Augsbourg.

J'emprunte à l'édition lyonnaise de 1539 les passages du *Quart livre* qui rentrent dans le programme de mes exhumations. Et pour donner au lecteur l'illusion du vieux texte gothique que j'ai sous les yeux, je lui demande la permission de le transcrire avec sa saveur médiévale d'orthographe vacillante, dépourvue de ponctuation et d'accentuation. J'ai le regret de ne pouvoir reproduire ici, faute de temps, de place et d'argent, les curieuses gravures qui l'accompagnent.

Texte : LE LIVRE DES PROUFFITS CHAMPESTRES ET RURAULX, compilé par Maistre *Pierre des Crescens* bourgeoys de Boulongne la grasse. Et depuis a este translate de Latin en Francoys, a la requeste du Roy Charles cinquiesme de ce nom. Imprimé nouvellement à Lyon par *Pierre de Saincte Lucie*, dict *le Prince*. L'an de grace Mil cinq cens trente et neuf.

Livre IV, chapitre III. — *De la diversite des especes et genres des vignes.*

Moult[1] de diversitez de genres et despeces[2] sont de vignes, car les aucunes doubtent[3] grandement la bruine[4] et la nyule[5] : et les autres ne les doubtent gueres. Aucunes aultres doubtent vent et secheresse, et les aultres non et les endurent bien. Les aulcunes sont moult plantureuses en fruit et les aultres en font peu : et les aucunes dont les

1. *Moult,* beaucoup.
2. *Despeces,* d'espèces. Nous reproduisons fidèlement le texte dans toutes ses naïvetés savoureuses d'impression gothique. Il n'y a jamais d'apostrophe.
3. *Les aucunes doubtent,* les unes redoutent.
4. *Bruine* ou pruine.
5. *Nyule*, nuage, brouillard.

fruitz sont tost meurs et les autres tard. Aucunes en ya qui perdent trop souvent leur fruit en fleur et les aultres non : et si est aussi aucunes vignes qui perdent leur fruit par bruine, et les aultres sen defendent bien. Et si en est qui sont legerement rompues par le vent et les aultres se tiennent bien. Les aucunes doubtent pluye et les aultres grande secheresse. Et aucunes qui ont gros neux espes[1] et drus, et les aultres ont les neux loing lung de lautre. Les aucunes font bien longs et gros gettons[2], et les autres cours et menuz et si ont les aucuns grand moelle et les aultres petite. Les aucunes ont les feuilles moult entrécisées et les aultres peu, et aultres qui les ont rondes et continuees. Et font les aucunes grappes blanches et les autres noires, et aultres qui les font rouges. Les aucunes font peu de bourjons et grans : et les aultres assez et petis. Aucunes font leurs grains durs et les autres molz : et si ont les aucuns grains dure escorce[3] et les autres tendre et deliee. Et aussi aucunes vignes font beaulx grains et clers et les autres obscurs. Aucunes vignes portent grains moult doulx et les aultres agus[4] vers et aigres. Et aucunes qui font vin bien gardable et les aultres vin qui est de leger corrompu. Et sont toutes ces differences cleres et manifestes aux hommes sages et expers en cest art.

Chap. IV. — *Des diverses especes des vignes.*

Lon trouve moult despeces de vignes et qui sont nommees par divers noms en diverses contrees et provinces. Mais pour ce que les aucunes dicelles sont meilleures que les aultres, je vueil premierement traicter des meilleures, et escripre les noms et leurs bonnes conditions, et puis apres sera traicte des aultres moins bonnes affin que ceulx qui en vouldront planter ou enter en aient congnoissance.

1. *Neux espes,* nœuds épais.
2. *Gettons,* sarments, pousses. Nos vignerons disent encore dans ce sens *jetins.*
3. *Escorce,* écorce pour peau. C'est la traduction littérale de l'italien.
4. *Agus*, aigus.

Et pource je dy au premier que il est une manière de vigne qui porte grappes que lon appelle en Italie *Sclave* qui sont blanches a grains ronds, elle bourjonne assez tard et fait assez bourjons grans et espes et a la feuille moienmement entrecisee et si gette en chascun serment soit vieil ou nouvel deux ou trois ou quatre ou cinq bourjons, et en est le bois si dur que a peine sont les sermens ployez en bas pour[1] la pesanteur des grappes et toutesfois elle passe mesure de remplir ses bourjons, et en sont les grappes moult vineuses et luisans et sont tost meures. Et en est le vin tressubtil et cler tresparant assez puissant meur et gardable. Il desire terre mesgre et montueuse et y fructifie mieulx que en aultre terre qui la retaille estroictement, car elle ne peult nourrir longs gettons avecques les grappes, et est commune a brixe[2] et es parties des montaignes de mantue[3] et y est en grand especiaulte a honneur devant toutes.

Il est une aultre espece de vigne nommee *Albane* qui bourjone merveilleusement tard, et a une grappe blanche qui a longs grains, et faict assez grans bourjons longs et espes et fructifie moyennement, et a les feuilles moyennement entrecisees, et en est le boys si dur que il ne se plye point en bas pour sa charge, et recoipvent les grains grand couleur du soleil[4], et sont bien tost meurs, et leur meurte acomplie, et si sont bien doulx en saveur, mais lescorce en est austere et aulcunement amere, et pource vault mieulx que le vin soit tantost traict que le laisser bouillir longuement avec ses escorces. Le vin en est puissant et tresfort et de noble saveur. Il est moiennement delie, et si se garde bien et longuement, et de tant quil sera cueilly plus hastivement il sen gardera mieulx. Ce vin est en grand honneur en Romaniole et a Karlin ou on le retaille

1. *Pour*, par.
2. *Brixe*, Brescia.
3. *Mantue*, Mantoue.
4. *Couleur de soleil*, aussi dorés que possible; comme les manteaux des princesses des contes de fées qui sont *couleur de lune*, c'est-à-dire argentés.

tres estroictement[1] pource quil ne vauldroit riens a longs sermens.

Il est une autre espece de vigne que lon appelle *Tribiane*, et est blanche a grains ronds, et faictz moult de gettons et petiz. Et est brehaigne[2] en sa jeunesse, et porte largement en sa vieillesse, et faict moult noble vin et qui bien se garde. Et est ce vin grandement renomme par toute la marche[3].

Il y a encores une aultre espece de vin nommee *Granelate* qui na que ung pepin dedans chascun grain de raisin, et sont les grains aulcunement longs et tres clers, et faict ung vin tres cler puissant durable et de noble saveur et odeur, et est prise tresgrandement a Cardonne[4] et es parties denviron.

Il y a une aultre espece de vigne que aulcuns appellent *Malixe* ou *Faracle* qui a grains blancs et ronds et trouble et deliee escorce, et poise merveilleusement, et se deffend assez bien en terre mesgre, et faict vin moyennement bon et puissant, et nest pas moult soubtil ne durable, et est ce vin tresbien prise a Boulongne[5].

Il est une aultre espece de vigne que lon appelle *Garganique* qui est blanche et ronde, et merveilleusement doulce clere et luysant, et de couleur dor, et a grosse escorce, et est plus gardable que tous les aultres et tres plantureux en fruict par especial la femelle, car le masle ne vault riens. Les grains du masle sont longs et de couleur dor, mais il est du tout brehaing[6]. Le vin en est moult grandement soubtil cler tresparant et de petite puissance et assez durable. Et est ce vin de grand reputation a Boulongne et a Pade[7].

1. *Estroictement*, court.
2. *Brehaigne*, stérile.
3. Marche d'Ancône.
4. *Cardonne*, Cardonna, petite ville située sur le Mela, réputée jadis pour ses fusils.
5. *Boulongne*, Bologne, surnommée *la Grasse*, à cause de la fertilité de son territoire.
6. *Brehaing*, stérile.
7. *Pade*, Padoue.

Il est aussi une aultre espece de vigne appellee *Albanique* qui est assez blanche et non luysant, et est pleine de taches et ronde et merveilleusement doulce et qui faict bon vin et tres doulx, et en aulcunes annees est brehaigne, et en aultres bien plantureuse, et qui la taille estroit[1] elle est brehaigne, et qui la taille longue elle est assez plantureuse, et est en grand honneur en aulcunes contrees de Boulongne, et par especial au bourg de panical[2].

Il y a une aultre espece de vigne que lon nomme *Buranexe* qui a grappe blanche moult doulce et belle, et fructifie bien es arbres. Et si y a une aultre espece de vigne nommée *Frigove* qui nest pas plaisant a manger, et est moult plantureuse es arbres et pource est elle bien competent[3] ou les gens pillent et robent[4] les vignes, et sont ces deux dernieres aymees a pistori[5] par devant toutes aultres[6].

Lon trouve deux aultres especes de vignes a grappes blanches nommees *Muscatel* et *Linatique* ou *Lilanica*, et combien quelles soient de grant reputation par devers aucuns toutesfois par devers nous on les tient les moins bonnes à manger, et par experience pource quelles aportent trop peu de fruit ou quelles doubtent la pruine[7] et sont tres bonnes a manger quant elles sont sur les arbres mais es vignes especes[8] et pres de terre elles viennent a peine a bien et ne plaisent point.

1. *Estroit*, court.
2. Panical, banlieue de Bologne.
3. *Competent*, bien à sa place.
4. *Robent*, dérobent.
5. *Pistori*, Pistoie.
6. Fleurot qui avait collationné cette édition avec le manuscrit de la *Bibliothèque impériale*, *nationale* aujourd'hui, signale ici l'omission de la phrase suivante :

« Il y a encore d'autres espèces de vignes bonnes pour les arbres comme la *Linodella* qui donne un vin bon, abondant et facile à garder, elle est surtout cultivée près de Pise; comme la *Verdiga* qui fait de petits sarments et de nombreux fruits et le *Verdecla* dont les grains sont petits et verts et les raisins nombreux. Ces deux sortes qui sont considérées comme inférieures se trouvent dans les vignes anciennes et dans quelques nouvelles aux environs de Bologne. »

7. *Pruine*, pour bruine, brouillard.
8. *Especes*, épaisses.

Il y a aultres especes de vignes qui portent le vin grec et le vin de garnache[1] et combien que par devers nous elles facent bons vins toutesfois elles font peu de bourjons. En cortone grapose *Fuxolane* et *Luzina* elles font bons vins et si sont par aucuns ans merveilleusement plantureux et portent grans bourjons mais elles sont le plus souvent destituees de leur fruit en leur fleur ou au moins y seuffrent grant deffault.

Des vignes noires lon en treuve moult de tresbonnes et aucunes qui valent peu. Les bonnes sont *Grilla* et *Siziga* lesquelles sont appellees par aultres noms *Merdegana* et *Rubiola* et sont ainsi comme dune condition car elles sont ung petit noires et portent chascun an assez de fruit et ont les grains longs et lescore subtille et deliee et communement le jus creve lescorce et en sont les raisins beaulx et plaisans. Elles ne viennent pas bien en montaignes mais elles viennent bien en terre champestre : toutesfois il y a aulcune différence pource que *Siziga* porte le plus noble vin mais elle en porte le moins pource quelle a petiz gettons combien quelle en face plusieurs et si porte petis raisins. Et *Grilla* si fait tout le contraire. Et abondent ces deux especes de vignes a Boulongne et en plusieurs autres lieux.

Lon treuve une aultre espece de vigne dont les raisins sont rouges que lon nomme *Nubiolon*. Elle fait et rapporte merveilleusement de vin mais les raisins nen sont pas delectables a manger. Elle demande terre tresgrasse et pleine de fiens et hait les umbres et est moult hastive en fructifier. Elle fait tresbon fruit et en est le vin puissant et se garde bien et est en grant reputation en ces parties.

Il est une aultre espece de vigne nommee *Mayolus* qui fait une grappe tresnoire et meure hastivement et fait beaulx longs et espes bourjons et en sont les raisins doulx en saveur et fait vin dur et qui bien se garde et est assez

1. *Garnache,* Grenache.

plantureuse et si vient bien en terre pleine et en montaignes et est ceste vigne tout autour de Boulongne.

Lon treuve une aultre espece de vigne nommee *Duraclan* merveilleusement noire et a longs grains dont le vin est noir oultre mesure et est ce vin bon en terres moistes et pleines deaue mais en montaignes et lieux secs il ne vault riens et ne peult venir en telles terres.

Il est une aultre espece de vigne nommee *Gunuaresca*. Les raisins ne sont pas moult noirs mais ilz sont longs et avant quilz soient meurs toutes les feuilles cheent[1] et sont en saveur poignant et aigre. Elle faic souffisamment de fruit et a peu de bourjons mais elle fait tresbon vin et qui se garde longuement. Les raisins ne sont pas communément mangez des oiseaulx des chiens ne des ennemys pour ce quilz ne sont pas doulx. Ceste vigne est en plusieurs lieux es montaignes autour de Boulongne.

Il est une autre espece de vigne nommee *Bimarionus* qui est pareille a la precedente en forme en saveur et en duree mais elle a plusgrans bourjons et plus gros grains et si fait plus de vin mais il est moins bon et demande ceste vigne plus grasse terre que laultre et est en plusieurs parties autour de Bolongne.

Encore ya une autre espece de vigne nommee *Paderinga* qui a moult de grains et moult gros et espes et moult de grappes et fait gros vin et bon en yver quant il vient en bonne terre mais il ne dure point en este. On le treuve es parties de Boulongne et de plusieurs autres citez aussi mais il a divers noms en diverses contrees.

Plusieurs aultres espèces de vignes sont qui sont noires moult louees pour diverses conditions si comme *Pignolz* qui sont moult aymez vers Milan et font bon fruit vers nous. Et comme une aultre vigne appellee *Albatica* qui doubte moult tempeste dorage et fait cruel et dur vin. Et comme une aultre nommee *Varana Elentina* et *Porcina* lesquelles ia soit ce quelles soient de grant doulceur et

1. *Cheent*, choient, tombent.

quelles facent bien bon vin toutesfois elles sont ainsi comme brehaignes pource quelles doubtent trop tempeste et pruine. Et aussi *Valmuniga* et *Musca* qui sont grandement noires et avecques ce *Melegonus* qui est la plustôt noire de toutes les aultres. Et aussi *Canucula* dont la grappe est tresbelle et se garde tresbien. Et sont encore aultres especes de vignes qui ont les grappes rouges si comme *Curaprium* qui est tresdoulce et se garde bien, mais elles nest pas moult plantureuse en fruit.

Il est aussi plusieurs aultres especes de vignes sauvages que lon appelle *Labrusques* dont les aucunes sont blanches et les aultres noires et font moult petites grappes et petiz grains et sont en haies despines vertes et en arbres et croissent de leur mouvement sans autres labourage et qui les laboureroit et tailleroit elles deviendroient franches et porteroient plus gros grains et plus grosses grappes. Celles qui sont noires teignent le vin et le clarifient quant on les met entieres ou ung peu cassees dedens les tonneaulx et ne blessent point la saveur du vin. Et les grappes blanches aussi clarifient le vin blanc et aussi le purifient.

Il y a aussi aucunes especes de vignes qui ont grosses grappes et dures que lon appelle *Pergule* ou *Bromesta* dont les aucunes sont blanches et les aultres sont noires et les autres rouges. Les aucunes ont grains ronds les aultres bien longs et les aultres moyens: et aultres qui ont les grains reteurs. Et de toutes ces especes les aucunes sont hastives en meurer et les aultres sont tardives. Et pource vous povez eslire celles qui mieulx vous plairont pour manger car on ne les plante pour autre cause pource que on nen fait point de vin combien quelles soyent bien convenables pour faire vertius[1] bien aguaigre et poignant.

Livre IV, chap. XII. — .....Et aussi advient aulcunesfois que depuis que les vignes ont gette rainceaulx et grappes la bruine les gaste, et perdent toute leur ver-

1. *Vertius* ou *versius*, sorte de vin cuit.

dure, et pource es lieux ou telz cas adviennent lon doibt planter vignes qui viennent tard a verdure comme sont celles que lon appelle *Albana Selana Garganiga* et *Mayolus*.

.....En aucuns lieux aussi les vignes sont pillees et desrobees des gens ou les chiens et renars mengent les raisins si les doit on bien et diligemment garder au temps quilz sont meurs et si y doit on planter choses desplaisantes ameres et rudes a manger comme sont *Gimaresta* et *Guratonus* qui sont vignes dont les raisins sont amers et ne les mange ton pas volentiers et toutesfois elles font molt noble vin et qui est de bonne garde.....

Notes :

La plupart des cépages décrits, ou cités, par Crescence existent encore en Italie.

Sclave. Le *Sclave* de Crescence, *Uva Schiava* d'après Odart, (*Ampélogr. Univers.*, p. 585), cépage originaire de la Sclavonie, est un bon raisin blanc, mais sa variété noire est infiniment plus répandue aujourd'hui. On l'appelle *Schiava* ou *Sciava*. Ses synonymes seraient, d'après le professeur Tamaro[1], *Margellana, Patriarca, Uva patriarcale, Rossana matta, Preedessa, Montorfano, Prevedone*. Cépage de cuve de vigueur moyenne, très résistant au mildiou et à la cochylis, vient bien dans les calcaires; montre une grande affinité avec les vignes américaines. Son raisin mûrit vers le 10 octobre, plus recommandable par son abondance que par sa qualité. Le vin a peu de couleur, mais il est brillant et savoureux. La *Schiava* occupe la même place, en Lombardie, que le *Nebbiolo*, dans le Piémont.

Albane est l'*Albana bianca, Albana gentile, a longo grappolo,* reconnue par Mas et Pulliat (*Vign.*, t. I, p. 91).

Tribiane. *Trebbiano*, raisin de première importance dans l'Italie centrale. Le comte de Rovasenda (*Ampélog. Univers.*, p. 207) en distingue six variétés différentes : le Trebbiano de Rome, de Toscane, de Spezia, de Tortone, de Bielle, de la Lombardie. Le professeur Tamaro (*Uve da Tavola*, p. 68) en ajoute une autre : celle qui, sous ce nom, est forcée, dans les serres d'Angleterre et qu'il déclare différente des *Trebbiano* italiens.

1. *Descrizione ed illustrazione di Cinque vitigni Lombardi,* in *Italia agricola*, Milano, 1898.

Granelate. *Granolata,* d'après Odart, qui en fait l'éloge (*Ampélogr. Univers.*, p. 586) en ces termes : « J'ajoute que les grains de ses belles grappes conservent, à leur maturité un peu tardive pour les pays à vin rouge, une teinte verte qui n'est point un défaut, mais un indice certain de la propriété que la vendange possède de donner un vin clair. Son époque de maturité n'est, du reste, pas plus tardive que celle de nos Pinots de la Loire, qui produisent nos vins de Vouvray et de Rochecorbon. Je ne puis donc trop recommander la culture de ce cépage qui joint une grande fertilité à toutes les qualités exposées par l'auteur italien. » Pulliat et Rovasenda l'ont assimilée, tous deux, à la *Clairette blanche*. Mais la Clairette se dore et ne reste pas verte à sa maturité. D'ailleurs elle est bien tardive pour la Touraine.

Malixe ou **Faracle**. Rovasenda lui donne pour synonymes le *Sarcuta* de Bologne et le *Malisa* de Modène.

Garganique. *Garganega* ou *Garganiga*, peut-être aussi le *Bianchetto* et le *Weisser Terlaner*. Raisin de table très renommé dans le Trentin, la Vénétie et l'Émilie, de couleur jaune doré, précoce et de bonne garde. Il se cultive aussi pour le vin.

Albanique. *Albanica,* variété abandonnée.

Buranexe. *Buranese bianca* (Cf. Rovasenda, p. 30).

Frigove. *Africogna* du texte italien. Cépage abandonné. C'est à son sujet que Rovasenda (p. 2) cite un long passage de Crescence pour montrer l'insuffisance de ses descriptions.

Muscatel. *Moscato bianco*. Raisin blanc muscat. Voici, en partie, sa synonymie italienne, d'après le professeur Tamaro (*Uve da Tavola,* p. 28) : *Bela Dinka*[1], *Beli Muskat, Bily Muskatel, Franczier Voros Muskatel, Grüner Muskateller, Kallepiss, Moscadellone, Moscatello bianco, Moscatel commun... Muscat de Frontignan, Nepeau's Constantia, Ragusano, Schmeckende, Stinker blanc, Wanzenweinbeer, Weier Muskately, Weihrauch, Weisse Muscaten Traube, White Constantia, Zoruna.*

Linatique ou **Lilanica**. C'est le *Luglienca* ou *Lugliatica, Lugliola;* notre *Lignan, Joannenc charnu, Madeleine blanche;* le *Gelbe Seidentraube* des Allemands, et le *Early Leipsic* des Anglais. Excellent raisin que Crescence n'a pas apprécié, parce

1. Le nom de Bela donné à ce raisin me semble provenir d'une confusion. « C'est, dit-on, au roi Bela IV que la Hongrie doit son fameux vignoble de Tokai. Ce prince en fit venir, en 1241, les plants qui avaient été choisis parmi les meilleurs de l'Italie et de la Grèce. Une espèce, qu'on nomme encore *Formint*, descend, à ce qu'on assure, de ces fameuses collines de Formies qui, selon Horace, fournissaient la table de Mécène » (Loiseleur-Deslongchamps, *in* art. Vigne du *Dictionnaire des Sciences naturelles*, t. LVIII, p. 179). C'est donc au *Furmint* plutôt qu'au *Muscat de Frontignan* qu'il conviendrait d'accoler le nom du roi magyar.

qu'il l'avait planté à une mauvaise exposition. Peu fertile, il est vrai, il exige une sélection répétée et une arborescence considérable. On connaît le pied historique de la *Bicoqua* qui suffit à fournir le dessert de toute une maison, pendant l'automne et l'hiver (V. Pulliat, *Les Cépages précoces*, Coulet, Montpellier, 1896).

Fuxolane correspond à la *Bausa,* variété disparue.

Grilla merdegana. *Grilla nera* (cf. Rovasenda, p. 82), synonyme de *Rubiola* et de *Margigrana.*

Nubiolon. *Nebbiolo* (de *nebbia,* neige), à cause de la pruine abondante qui couvre son raisin. Il y en a de blancs et de noirs. D'après l'abbé Milano, ce seraient les meilleurs raisins du globe, à cause de la qualité supérieure des vins qu'ils produisent. Diable! mais alors que dirons-nous du *Pinot* et du *Cabernet ?*

Mayolus. *Majolo*, identifié par don Simon-Roxas au *Tempranillo.* Rovasenda ne partage pas cet avis et voit là deux raisins différents.

Duraclam. *Duracla* de Bologne, synonyme de *Duracina.* D'après Odart (p. 587), serait l'*Espagnin noir*.

Gunuaresca. *Gamaresta,* raisin dont on se servait pour préparer l'*Aqueste.*

Pignolz. *Pignolo.* Quelques auteurs se sont laissés aller à assimiler, à cause de la communauté d'origine étymologique de leurs noms, le *Pinot* de Bourgogne et le *Pignolo* de Lombardie et du Piémont. C'est une grosse erreur. Le comte Odart semble avoir risqué, lui aussi, une assimilation douteuse, en rapportant le *Pignolo* au *Mourvèdre* de Provence. Ce sont, je crois, deux cépages bien distincts.

Albatica, cité par Rovasenda (p. 4) sous le nom d'*Albatichi.*

Varana. *Varano* de Soderini; raisin qui cueilli en vieille lune se conservait si bien.

Porcina, très probablement identiqne au *Verracia* du Vésuve. Même mot et même étymologie.

Balmuniga. *Valmunica*, variété très commune qui ressemble à la *Valcamonica* d'à présent, et qui, m'annonce le distingué M. Tamaro, vient d'être abandonnée.

Melegonus. *Melegono nero,* raisin de garde semblable au *Canajolo.*

Canucula, synonyme du précédent, puisqu'il ne peut être que la renommée *Canajolo* de la Toscane. Or, du moment que Rovasenda affirme la synonymie précédente, cela nous permet, du même coup, d'indiquer celle-là.

Pergule ou **Bromesta**. Crescence, dont les écrits nous servent de trait d'union entre les temps modernes et l'antiquité, nous devait bien quelques raisins de Pline et de Columelle. En voici un, le plus gros de tous, le *Bumastus,* le *Bimamma*, le

Verjus ou *Bourdelais,* que nous rencontrerons partout, sur les moindres listes de cépages, tant la taille de sa grappe et son suc acide, si fréquemment employé par nos aïeux avant la moutarde et le poivre, condiments relativement récents, avaient fixé l'attention des premiers ampélographes.

Voici ses synonymies d'après le professeur Tamaro: *Bermestia bianca, Belmestia, Bromesto, Brumesta, Pourmestre, Bermestira* en Sicile et dans l'Italie méridionale; *Apesorgia* en Sardaigne; *Bramestone* dans la Haute-Italie; *Bourdelas* dans le Jura, et *Weisser Verjus* en Allemagne.

Ces quelques notes suffisent pour montrer que les raisins du XIII[e] siècle subsistent, pour la plupart, encore aujourd'hui, tels quels, dans la région où ils ont été, jadis, décrits par le savant sénateur de Bologne. Les appréciations de cet auteur n'ont, par conséquent, rien perdu de leur actualité et de leur justesse; et c'est une preuve de plus à apporter en faveur de la fixité et de la diversité des cépages, s'il en était encore besoin, après l'éclatante démonstration du grand Odart.

EUSTACHE DESCHAMPS

(1340-1410)

Biographie :

Eustache Deschamps, dit Morel, poète français, né, vers 1340, à Vertus, près Châlons-sur-Marne, est mort vers 1410. Son surnom de « *Morel* » lui fut donné, selon certains auteurs, de ce qu'il avait été en captivité chez les Maures; d'autres l'attribuent tout simplement à son teint noir. Huissier d'armes sous Charles V et Charles VI, puis gouverneur de Fismes et bailli de Senlis, il fit la guerre contre les Flamands et les Anglais, et voyagea en Europe. Disciple de Guillaume de Michault, il n'a pas, d'ordinaire, sa douceur ni sa pureté; il se rapproche plutôt de son compatriote, le trouvère champenois Rutebeuf.

Bien qu'inégal, son style ne manque ni de vigueur ni de relief. Chroniqueur plus que poète, il a enregistré, dans ses récits rimés, plus d'un fait d'histoire et plus d'un nom propre qu'on a plaisir à exhumer aujourd'hui. Il a cependant traité avec grâce les genres à la mode de son temps, ballade, rondeau, virelai, etc. Il a écrit les *Dicts de l'Aigle et du Lyon;* le *Miroir du Mariage,* poème

qui contient plus de treize mille vers, et qui est resté inachevé; des *Fables*, dont plusieurs n'ont pas été inutiles à La Fontaine; et l'une des plus anciennes pièces comiques de notre théâtre, intitulée : *Dict des quatre offices de l'ostel du roy, Panneterie, Eschançonnerie, Cuisine, et Saucerie, à jouer par personnaiges.*

L'imprimeur G.-A. Crapelet (1789-1842), qui était doublé d'un littérateur, a révélé au public ce gai chansonnier en publiant en 1832, d'après les Mss. de la Bibliothèque nationale, une partie de ses œuvres, sous le titre de *Poésies morales et historiques.*

Enfin, la Société des anciens textes français a fait paraître ses *Œuvres complètes*, chez Didot, en 1891. C'est à cette excellente édition que nous empruntons quelques passages ampélo-œnologiques, de piquante saveur et de haut intérêt historique.

Texte : EUSTACHE DESCHAMPS, ŒUVRES COMPLÈTES (édition Raynaud).

T. VII, p. 219.— *Ballade de la Verdure des vins.*

. . . .
Hélas! où sont les vins especiaulx
Vins de Biaune qui ont tel renommée
Vins de Poitou, de Rin aux granz tonneaulx,
Vins de Tournus, de *pynos* cette année,
Vins d'Irancy, d'Aussonne et la contrée,
Qui estoient de mon corps medicin.....
. . . .

P. 327. — *La Chartre des bons enfants de Vertus en Champagne* (août 1372).

Si le ventre bruit ou trompe
Et s'esmeuvent vos esperis,
Tenez que vous estes garis
Si vous allez au benifice[1].
Quoi que nul phisicien dice,
Mieulx vous vaudra que un cristére;
Et n'y fault pas si grant mistére
A recevoir tel medicine,
Qui vient de si noble racine
Comme de ce droit *plant de Beaune*
Qui ne porte pas couleur jaune,

1. Garde-robe, commodité, w.-c.

Mais vermeille, fresche et plaisant,
Qui fait tout autre odour taisant,
Quand elle est apportée en place;
Tant a de valour, los et grace,
Et tant est partout renommée
Que de chascun doit estre amée.....

T. VIII, p. 6. — *De aucuns previlleges que les clercs d'aucuns baillis et prevosts ont sur aucun dons de vins, volilles et fruiz faiz à leurs maistres.*

Et qui n'a vin de Portugal
Si presente vin de Tournus,
Vin de Beaune et vin de Vertus,
De Cumiérez, de Damery,
Vins d'Ausurrois, vin d'Irancy,
De Germoles, de Saint Poursain
Qui est a boire en esté sain,
Vins d'Ay, de Croy, de Mante
Ou de tout le milleur c'on vende,
Quelque pris qu'il doie couster;
En possession d'emporter
Deux ou trois des pos dessus dis
En leur escriptoire[1], toudis[2],
Quand bon leur semble, pour eulx paistre[3]...
. . . .

P. 6. — *D'un notable enseignement pour continuer santé en corps d'omme.*

Pour vostre santé maintenir
Veuillez ceste regle tenir :
Buvez vin soutil, rouge et cler,
Et le faictes d'eaue tremprer
De courant rivière ou fontaine,
Non marcageuse, clere et saine,
Sobrement et sanz excéder.
De boire vous vueillez garder

1. *Escriptoire,* lieu où l'on écrit, cabinet de travail.
2. *Toudis,* totis diebus, toujours.
3. *Paistre,* rarement avec le sens de pâturer; presque toujours, comme ici, dans le sens de se nourrir, se repaître.

Ypocras, claré et *Garnache*,
Gros vin vermeil trouble, qui saiche
La fumée de la doleur
Au chief et fait au cuer ardeur,
Es costez et en la vessie,
Et es reins gendre maladie
Souvent de pierre ou de gravelle.....
. . . .

Notes :

Eustache Deschamps est le premier écrivain qui nous parle du divin *Pinot* et qui l'écrive à la bourguignotte, et non *Pineau*, comme le feront les Angevins et les académiciens de Paris.

Cet ancêtre de Rabelais, qui a dû être «un maistre en beuverie», a une notion très exacte de l'action bienfaisante et hygiénique des vins légers sur l'estomac. S'il se méfie, à bon droit, de l'*Ypocras* trop alcoolique et du *Grenache* trop liquoreux, susceptibles d'engendrer la gravelle, il préfère une bonne bouteille bien naturelle de *Plant de Beaune* pour entretenir l'harmonie de ses intestins; et je sais plus d'un docteur réputé qui pense de même.

Pour remplacer le vin de Portugal — nectar lointain — il propose, à côté du vin de Beaune, les crus de la Champagne, de l'Auxerrois et du Chalonnais. De ceux-ci il cite le *Tournus* et le *Germolles*. C'est peut-être leur faire beaucoup d'honneur. Il est vrai qu'ils étaient alors complantés de *pynos,* grâce aux édits *gameticides* des ducs. Mais depuis longtemps, hélas! le Gamay, plant d'abondance, vainement proscrit jadis, est parvenu à chasser le fin Pinot des coteaux tournusiens. Bien plus, cet infâme Gamay, trouvé encore trop bon par nos vignerons avides de quantité et indifférents à la qualité, tend à disparaître lui-même, submergé par le flot envahisseur des teinturiers, des othellos et des vins de sucre. Et les Chalonnais qui n'ont pas lu Deschamps s'en vont en chantonnant :

Les vins de Tournus
Heureusement peu connus.

Les vignobles de Germolles se sont peut-être mieux conservés. Les Beaunois viennent encore volontiers en acheter les produits.

CHARLES VI

(Lettre de Rémission de 1394)

Biographie :

Charles VI (1368-1422), fils et héritier de Charles V, dit le Sage, mérita, au début de son règne qui s'annonçait sous de brillants auspices, le surnom de « Bienaimé », par son affabilité et sa bonté naturelle. Il avait pour apanage le Dauphiné et fut ainsi le premier Dauphin.

Malheureusement, un transport au cerveau, occasionné par l'effroi ou par un coup de soleil, le priva de sa raison en 1392. A partir de ce moment, l'anarchie la plus complète déchira le pays et le mit à deux doigts de sa perte. Les grands seigneurs s'affranchissent de la tutelle royale et se livrent à un brigandage demeuré impuni. Les horreurs d'une guerre, à la fois civile et étrangère, ruinent les campagnes. Grâce à la complicité de la reine elle-même, la triste Isabeau de Bavière, les Bourguignons, unis aux Anglais, pour venger l'assassinat de leur duc Jean Sans Peur, font proclamer roi de France le roi d'Angleterre Henri V. Et ce prince vient résider à Paris, alors que le pauvre dément se cantonne en Anjou.

Enfin, Charles VI meurt, et Charles VII, secondé par Jeanne d'Arc, et par le réveil du patriotisme indigné, reconquiert son royaume et boutte définitivement l'Anglais hors de France.

Le règne de Charles VI est l'un des plus sombres de notre histoire. Il est bon de le relire pour y puiser cette conviction que la France ne peut périr, — *fluctuat nec mergitur*, — sans quoi elle n'eût pas surmonté de pareilles épreuves.

C'est pendant un répit de sa maladie — car sa folie était intermittente — que le bon roi Charles VI eut pitié d'un viticulteur, criminel nonagénaire, et lui pardonna d'avoir assommé un de ses vendangeurs qui s'obstinait, malgré sa défense, à mélanger les *Pinoz* et les *Trecaux*. Voici le texte de cette absolution royale :

Texte :

Remissio pro Stephano Pertuisot.
Archives Nationales, Trésor des Chartes. JJ, 146, n° 400.

Charles[1], etc..... savoir faisons à tous presens et a

1. Charles VI (1380-1422). On peut s'étonner que Pertuisot ait été justiciable du roi et non du duc de Bourgogne. Mais le comté

venir nous avoir receu humble supplication de Thevenin Pertuisot vigneron demourant à Saint Briz en Aucerrois aagie de quatrevins et dix ans ou environ, contenant que comme en vendenges derrenierrement passees le dit suppliant aust fait louer à un certain jour environ la Saint Remi derrenierrement passee, plusieurs vendengeurs, entre lesquels este loue un appelle Jehannin Roede de l'aage de quinze ans ou environ pour vendengier es vignes du dit suppliant, lesquels vendengeurs et ledit Jehannin y alerent, et eulx estans en une vigne qui est audit suppliant, ycellui suppliant dist a yceulx vendengeurs, entre lesquels estoit ledit Jehannin que ilz meissent les *pinoz* à part sans y mettre autres raisins, mais ce non obstant ledit Jehannin mettoit des *treceaux* et autres raisins avec les *pinoz*, dont ledit suppliant fut moult courrauciez, pour doubte que ses vins nen vaulsissent pis, et pour ce que pluseurs foiz en avoit reprins ledit Jehannin, ycellui suppliant prinst un baston et en frappa un seul cop en la teste dudit Jehannin duquel cop il chei à terre. Lequel Jehannin estoit malades par avant que il feust alouez audit suppliant et estoit tellement malades que en la sepmaine que il vendenga audit lieu de Saint Briz et avant qu'il feust alouez audit suppliant pour vendengier il laissa euvre pour la maladie qu'il avoit, et depuis le dit cop ycellui Jehannin alla par ladite ville de Saint Briz sans avoir ne sanc ne plaie, et environ quatre jours après le dit cop ledit Jehannin est alez de vie à trépassement. Pour occasion duquel fait ledit suppliant s'est absentez du pais et est en aventure que jamais il n'y ose retourner ne converser, se par nous ne lui est sur ce pourveu de nostre grace et miséricorde en nous suppliant d'icelle. Pourquoy nous, ces choses considérées, attendu l'aage dudit suppliant et qu'il est et a esté tout son temps de bonne vie et renommée, sans avoir esté reprins, atteint

d'Auxerre ne devait être réuni à la Bourgogne que par le traité d'Arras, 1435, par lequel Charles VII acheta sa réconciliation avec Philippe le Bon, au prix des villes de la Somme et des comtés d'Auxerre et de Mâcon.

ne convaincu d'aucun autre villain cas ou reprouche, et que ledit Jehannin estoit malade par avant qu'il alast vendengier pour ledit suppliant, et qu'il n'avoit contre lui mallalant ne hayne, si comme il dit, a ycellui suppliant ou cas dessus dit avons quitté, remis et pardonné, et par ces présentes de grace especial quittons et pardonnons le fait et cas dessus dit, avecques toute peine, amende et offense corporelle criminele et civile que pour occasion de ce que dit est il estre encouru envers nous et justice, et le restituons à sa bonne et renommée au pais et à ses biens non confisquez, satisfaction faicte à partie avant toute euvre civilement se faute n'est, et emposons sur ce silance perpetuel à notre proucureur présent et a venir. Si donnons en mandement par ces presentes au bailli de Sens et d'Aucerre et a tous noz autres justiciers presents et a avenir ou a leurs lieuxtenans et à chacun d'eulx presente grace et remission facent feuffement[1], et laissent ledit suppliant joir et user paisiblement sans le molester, traveiller ou empeschier ne souffrir estre moleste, travaille ou empeschie en cors ou en biens en aucune manière, mais se son cors ou aucun de ses biens non confisquez estoient ou son pour ce pris, saisis, arrestez, lesez, lui mettent ou facent mettre sans delay à pleine delivrance, et pour que ce soit ferme chose et estable a tousiours nous avons fait mettre notre scel à ces presentes, sauf en autres choses nostre droit et l'autruy en toutes. Donne à Paris, au moie de novembre, l'an de grace mil trois cent quatre-vingt quatorze, et la quinziesme de notre regne.

Notes :

Cette lettre de rémission, publiée par M. Adrien Berget, dans le numéro de février 1898 de la *Revue* de Poligny de M. Vuillermet, a été commentée en ces termes par le savant professeur :

Le curieux fait divers que la *Revue viticole de Franche-Comté* exhume aujourd'hui de la poudre des Archives, après cinq siècles

1. Probablement pour *fieffement*. selon la coutume des fiefs.

de sommeil, n'intéresse pas seulement l'historien des mœurs populaires; il paraîtra plus précieux encore aux ampélographes. C'est, en effet, le premier texte *français* qni fasse une mention certaine du cépage vénéré, la gloire et la fortune de la Bourgogne, Sa Majesté le *Pinot*.

François de Neufchâteau mentionne ce document dans une note de Dussieux, sur le troisième livre du *Théâtre et Mesnage des champs* d'Olivier de Serres, édition de la Société d'agriculture, 1804. Mais ce n'est pas à lui que revient le mérite de sa découverte. Il a tout simplement emprunté ce renseignement au célèbre *Dictionnaire historique de la vieille langue française* de Lacurne de Sainte-Palaye, un des plus remarquables monuments de l'érudition française au XVIIIe siècle. Lacurne lui-même ne le tenait que de seconde main. Il l'avait puisé dans le fameux *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis* de *Du Cange*, où il figure au mot *pignolus*, comme une addition de *Dom Carpentier*. C'est celui-ci qui doit être considéré comme son véritable *inventeur*, au sens juridique du mot. Grâce à ses références, plus précises que celles de ses emprunteurs, un des plus brillants élèves de la Faculté des Lettres de Lille, M. Paul Collier, a bien voulu se charger, sur notre demande, d'aller copier cette pièce aux Archives. C'est lui que nous devons remercier du texte ci-dessus.

PHILIPPE-LE-HARDI

(Ordonnance de 1395)

Biographie :

PHILIPPE-LE-HARDI (1342-1404), né à Pontoise, était le quatrième fils du roi Jean. S'étant distingué par sa bravoure à la bataille de Poitiers, il reçut, à peine âgé de seize ans, le surnom de *Hardi*. Son père, fier de lui, le créa, en 1363, duc de Bourgogne.

Philippe s'attacha avec beaucoup d'ardeur au gouvernement de la province qui lui était échue, et où il résida volontiers.

Désireux de mériter le titre de « Prince des bons vins » que lui accordaient habituellement les souverains de l'Europe, il fit la guerre aux mauvais cépages et prit sous sa haute protection le fin Pinot. Son Ordonnance de 1395 en est une preuve manifeste.

Grand seigneur, dans toute l'acception du mot, il entretenait dans ses multiples résidences, un train qui éclipsait celui du roi

de France. En 1390, il reçut son neveu Charles VI au château de Germolles, près de Chalon-sur-Saône, et lui donna des fêtes splendides, où coula, nuit et jour, l'excellent vin du cru, chanté par Eustache Deschamps. De la part d'un sujet, tant de faste frisait l'insolence. C'est ce que fit sentir au roi son frère, le duc d'Orléans. Humilié dans son for intime, Charles VI congédia Philippe de la cour et l'exclut du voyage d'Avignon. Telle fut, d'après Courtépée[1], l'origine des funestes divisions des maisons de Bourgogne et d'Orléans, qui remplirent si longtemps le royaume de confusion et de carnage.

Philippe mourut le 27 avril 1404, à l'âge de 63 ans, tout à fait insolvable. Ses dettes dépassaient les immenses revenus de son duché et de ses autres domaines. Saisis par ses créanciers, ses meubles furent vendus publiquement. Il fallut recourir à un nouvel emprunt pour payer ses obsèques. Et sa veuve, toute duchesse qu'elle était, obligée de renoncer à la communauté des biens, déposa, comme c'était l'usage en pareil cas, sa ceinture, ses clefs et sa bourse sur le cercueil de son époux.

La viticulture bourguignonne n'a pas toujours enrichi ses plus fervents adorateurs.

Texte : ORDONNANCE DE 1395 POUR L'EXTIRPATION DES GAMAYS.

Phelippe, filz de roy de France, duc de Bourgongne, conte de Flandres, d'Artois et de Bourgongne, palatin, sire de Salins, conte de Rethel, et seigneur de Malignes.

A notre bailli de Dijon et a touz nos autres justiciers et officiers, ou à leur lieux-tenans, salut : Recehue avons la complainte de pluseurs des bourgeoiz et habitans de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du paÿz d'environ, contenant en effeit que comme d'encienneté es vignobles des diz lieux et paÿz d'environ aient accoustumés croistre et venir les meilleurs et plus précieux et convenables vins du Royaulme de France pour le norrissement et sustentacion de créature humaine, et que pour la bonté diceulx nostre Saint Pere le Pape, mons. le Roy, et plusieurs autres seigneurs, tant gens d'église, comme nobles et autres, aient en accoustume par excel-

1. Courtépée, t. III, p. 204.

lance de faire faire leurs provisions des vins creuz[1] aux diz lieux et vignobles, jasoit ce qu'il eussient des autres vins de plusieurs autres marchiez en grant habondance, et que ceulx qui ont accoustumé user des diz vins aient esté pour ce réfortifiez, et en aient fait moult grant pris et pour pluz grant honneur. Et pour ce les maistres des garnisons des diz seigneurs et autres marchans de dyvers païz et de dyverses régions aient au temps passé fréquenté nostre dit païz de Bourgongne, et aient apporté, les aucuns grand nombre de pécune, les aultres grant quantité de denrées, qui ont demouré en nostre dit pays pour l'usaige de nostre peupple, dont ycelui nostre payz entre les autres chouses a esté au dit temps passé moult, confortez, soustenuz et gouvernez, et aidiez en leurs nécecitez; et avec ce nostre dit payz et les habitans dicellui aient eu au dit temps passé pluseurs autres grans prouffiz, néantmoins depuis peu de temps en ça pluseurs de nos subgez des diz lieux et payz et aultres, convoiteux d'avoir grant quantité de vins, cautilieusement entre les bonnes vignes des ditz lieux ou souloit[2] croistre le dit bon vin, et entre lieux d'environ, comme en curtilz[3], prés et terres arables, ont planté vignes d'un très-mauvaiz et *très-desloyaul plant*, nomméz *Gaamez*, duquel mauvaiz plant vient très-grant habondance de vins; et pour la plus grant quantité des diz mauvaiz vins ont laissié pour ce en ruine et désert les bonnes places ou souloit venir et croistre le dit bon vin. Et le quel vin de *Gaamez* est de tel nature qu'il est moult nuysible a creature humaine, mesmement que pluseurs qui au temps passé en ont usé, en ont esté infestés de griez maladies, si comme entendu avons; car le dit vin qui est issuz et faiz du dit plant, de sa dite nature est plain de très-grant et horrible amertune. Mais quand il est cuilliz et amassez de nouveaul, il tient une manière de doulceur, et ceulx qui les ont accoustumé re-

1. Crus.
2. *Souloit*, solebat, avait coutume.
3. *Curtil*, clos.

cueillir et faire, quant ils les veullent vendre et déduire sur leur lie nouvel, ont accoustumé mettre dedans les vaisseaulx de l'eaue chaude en grant habondance. Pour quoi le dit vin se maintient a grant intervalle de tems en la dite doulçour. La quelle passée icilz vin du dit plant devient à sa première nature, et encore pires; car il devient tout puanz.....

Pour quoi, nous vous mandons..... que ces lettres par vous receues, vous faites ou faites faire commendement de par nous par voye de cryée et autrement, sollempnellement à touz à qui sont les diz plans de vigne des diz *Gaamez*, que yceulx coppent ou fassent copper en quelque part qu'ilz soient en nostre dit payz, dedens ung mois, suigant la date de ces présentes; c'est assavoir a chacun d'eulx a pène de soixante soulz tournois pour chacune ouvrée des dittes vignes ou place du dit mauvaiz plant...

Donné à Dijon le dernier jour de juillet, l'an de grâce mil-trois-cent-quatre vingt et quinze. Ainsin signé par mons. le duc, à la relacion du consoil auquel vous étiez : J. de V.

Notes :

Cette ordonnance de Philippe-le-Hardi, sur l'extirpation du Gamay, a donné lieu à bien des controverses. Les uns n'ont voulu voir, dans cet acte de sage administrateur et d'éminent œnologue, qu'un attentat à la propriété, assimilable à la tyrannique décision de Domitien. D'autres ont compris qu'en présence des disettes et des famines, hélas! trop fréquentes, il fallait encourager la culture du blé à tout prix. Très peu d'auteurs ont saisi le vrai mobile du duc de Bourgogne qui était d'obtenir, avant tout, des vins parfaits. Avait-il donc si tort que cela? Les crus de la Côte-d'Or, parcelle de la gloire territoriale de la France, ne sont-ils pas, en quelque sorte, des monuments historiques, que l'État a le droit de classer et de surveiller jalousement?

Des édits postérieurs sont venus, peut-être, dénaturer sa pensée en déclarant la guerre à la vigne en tant que vigne, et non plus seulement en qualité de plants communs. Mais ces prescriptions, ou plutôt ces proscriptions, sont le fait des rois de France et non pas des ducs de Bourgogne.

Cette extirpation des Gamays qui, d'un côté, chassaient les Pinots trop peu fertiles et, de l'autre, accaparaient les terres de labour, a donné lieu, jusqu'à la Révolution, à une longue suite de mesures judiciaires, tant dans le duché que dans la comté de Bourgogne.

La première en date est l'ordonnance de Philippe-le-Hardi. Puis vient celle de Philippe-le-Bon, du 12 mai 1441.

En 1486, la municipalité de Dijon se plaint à Charles VIII de ce que ces deux ordonnances restent lettre morte, pendant que le Gamay poursuit sa marche envahissante. Elle demande au roi un arrêt spécial prescrivant l'arrachage immédiat de tous les plants déloyaux. Et, en effet, l'arrêt est rendu l'année suivante, en 1487; et l'extirpation a lieu. Mais elle ne fut guère complète; puisque le Conseil d'État fut obligé, moins d'un siècle plus tard, en 1567, de fixer, par un règlement, le maximum des terres à mettre en vignes[1].

En 1590, les viticulteurs sollicitent encore du roi l'arrachage des plants communs, et l'obtiennent en 1594[2]. Mais à partir de cette époque on ne s'inquiète plus guère de protéger les plants fins; on limite la vigne surtout à cause du blé.

Le 16 novembre 1627, Louis XIII interdit toute plantation nouvelle de vignes.

En 1731, intervient un arrêt du Conseil d'État qui défend l'agrandissement des vignobles, sous peine de 3,000 livres d'amende[3]. Cet arrêt n'ayant pas été exécuté en Bourgogne, les Beaunois en sollicitent du roi, en 1732, l'application stricte, et demandent, en même temps, l'arrachage de toutes les vignes de la plaine et de l'arrière-côte[4].

On suppose bien que toutes ces mesures vexatoires, — car ce n'étaient pas les modestes propriétaires de Gamays qui réclamaient la mort de leurs propres souches, mais bien leurs voisins, riches bourgeois, possesseurs de Pinots, affolés par cette concurrence redoutable, — ne furent pas reçues sans murmures ni résistances de la part de nos vaillantes populations vigneronnes. Mais les agents de la loi leur firent valoir deux arguments sans réplique : d'abord c'était la volonté du roi, et ensuite c'était le seul moyen d'épargner à la France les horreurs de la famine. Et nos vignerons, ruinés, se résignèrent à boire de l'eau pour permettre à Paris de manger du pain blanc et de boire du vin de Pinot.

Ce qui se passa dans le duché de Bourgogne eut sa répercussion dans la comté. Cette croisade contre les gros plants, protées à déguisements multiples, Gamay devenu Bon-Bernard, et phénix

1. *Pratique des Terriers de Fromenville*, d'après Lavalle, p. 44.
2. Archives de Dijon.
3. *Pratique des Terriers de Fromenville.*
4. Archives de Beaune.

renaissant de leurs cendres, a été trop bien contée par Charles Rouget, dans son Ampélographie salinoise, pour que nous en refassions le récit. Nous y renvoyons donc le lecteur[1].

Dès le 1er décembre 1567, Philippe II, roi d'Espagne et comte de Bourgogne, avait interdit la plantation de nouveaux Gamez, melons et autres plants semblables[2].

En 1612, le Parlement de Besançon renouvelle l'ordonnance de 1567 et procède, en 1613, à l'extirpation des Gamays plantés depuis 1610.

A partir de sa réunion à la France, une cinquantaine d'années après, la Franche-Comté subit le contre-coup des mesures d'exception réclamées par les aristocrates bourguignons, et il ne se passa pas dix ans de suite sans que les gens du roi vinssent molester l'infortuné vigneron comtois, qui n'avait cependant, lui, ni Chambertin, ni Romanée à sauvegarder. Aussi, fut-ce avec un enthousiasme bien compréhensible que celui-ci salua la Révolution, qui lui apportait l'émancipation viticole, c'est-à-dire le droit de planter ce qu'il voudrait, là où il voudrait. De ce jour, les paysans jurassiens eurent l'espoir de boire du vin. Que François Chevalier les appelle « vignerons meurtriers », parce qu'ils remplacent leurs Pinots par des Foirards, ils lui répondront, — et non sans justesse, — qu'on ne plante pas des vignes pour la gloire, mais pour l'argent, et que, dans le Jura, le Foirard est d'un revenu plus certain que le Pinot.

Si Philippe-le-Hardi revenait en ce monde et fût préfet de la Côte-d'Or, il aurait raison de prendre un arrêté pour rendre son ordonnance de 1395 exécutoire, mais à la condition de la borner aux têtes de cuvées et d'acheter, chaque année, à leurs propriétaires, la récolte de ces climats au prix de vente atteint par les Hospices de Beaune.

C'est pour le coup qu'il risquerait de mourir plus insolvable, si possible, qu'en 1404!

1. Ch. Rouget, *Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté*, Poligny, 1897 (Aux bureaux de la *Revue viticole de Poligny*, franco poste, 3 fr. 50).

2. *Recueil des anciennes Ordonnances de la Franche-Comté*, par Pétremand, article 1436.

ALONSO DE HERRERA

(Vers 1500)

Biographie :

Né à Talavera, à une date inconnue, *Gabriel-Alphonse* DE HERRERA, vécut dans la première partie du XVI[e] siècle. Fils d'un professeur à l'Université de Salamanque, il donna à son propre enfant l'instruction nécessaire pour le faire succéder à son grand-père, et il y réussit. Lui, se voua à l'étude des Géoponiques grecs et latins (*rei rusticæ scriptores*). Ce fut à la demande du cardinal Ximenès, d'après Munoz[1], qu'il rédigea une savante analyse de ces auteurs, sous le titre de : *Obra de agricultura, copilada de diversos autores,* Alcala, 1513 (in-fol., en caractères gothiques).

Cet ouvrage célèbre eut vingt-huit éditions, de 1520 à 1790, date de la dernière. Aucune ne reproduit exactement l'original. Pour extraire nos citations, nous avons choisi, à la *Bibliothèque Nationale*, l'édition de 1740, qui nous a paru l'une des plus correctes.

Texte : AGRICULTURA GENERAL, 1740, Madrid.

Livre II. chap. 2. — *De quelques sortes de vignes.*

Les vignes réclament une température moyenne, plus voisine de la chaleur que du froid. Elles craignent les extrêmes : c'est pourquoi elles ne peuvent s'acclimater dans les zones très froides, telles que la Flandre et l'Angleterre, ni dans celles où il neige beaucoup, non plus que dans les pays extrêmement chauds. En somme, elles s'habituent plus promptement, et sont meilleures, c'est-à-dire donnent un meilleur vin, dans un pays chaud que dans un pays froid. Il en existe d'ailleurs de nombreuses espèces et de différentes sortes, tant et si bien que personne ne peut se flatter de savoir toute cette classification : la raison en est que, à chaque pays correspond son espèce propre : les vignes d'Espagne ne sont pas celles d'Italie, ni in-

1. *Discours sur l'Économie politique,* p. 303; Madrid, 1769.

versement; c'est pourquoi elles portent des noms divers, lesquels, on le comprend, ne peuvent être connus dans toutes les parties du monde, comme ils le sont dans le pays qui les produit. On peut affirmer toutefois, en principe, et d'après la simple inspection, que les raisins sont de deux sortes, quant à la couleur : les blancs et les noirs; mais chaque sorte se ramifie elle-même, d'après une foule de différences. Dans les raisins blancs, on distingue les *Arvillas* qui sont les meilleurs de tous. On en trouve de ronds et petits, à la grappe très serrée, de couleur intermédiaire entre le noir et le brun. Ceux-ci recherchent plutôt les lieux bas que les lieux élevés, car ce sont des raisins peu juteux et leurs souches s'élèvent beaucoup. Et par là même ils pourrissent exceptionnellement, parce qu'ils fuient les endroits exposés aux vents, leurs pampres étant très sujets à se briser sous son action. Dans les lieux frais et élevés, leurs raisins se conservent sur souche plus longtemps qu'aucun autre. Ils sont également bons pour les endroits humides et pluvieux, parce que, malgré la pluie, ils ne pourrissent pas, non plus que le raisin placé sur la hauteur et exposé au soleil ne se fend, et aussi parce que ce cépage, dans un lieu favorable à la maturité, perd vite ses feuilles et qu'un peu de soleil suffit pour durcir son raisin[1]. Cette tribu vient, en quelque sorte, la première et, dans les terrains froids, se garde plus que nulle autre. La vendange arrive, prompte pour quelques-uns de ses membres, lente pour les autres, qui d'ailleurs n'y perdent rien, car rien ne se gâte. Tout au contraire, ces raisins ont sur les autres cet avantage qu'ils deviennent meilleurs dans les lieux secs, terrains de sable et de sédiment. Elle pousse bien, se montre très fertile, supporte

1. L'insolation du fruit est favorisée par la chute partielle et naturelle des feuilles. C'est le cas de rappeler notre vieux proverbe bourguignon :

Dan tai vaigne veux-tu treuvai du maillou vin?
Des feuilles treup épaisses dégaige tes rasins.

Chez l'*Arrillas* la nature vient en aide au vigneron, et le « dégaigement des rasins » est spontané.

l'échalas et se plaît en treille; à la taille elle jette une masse de flèches avantageuses à l'agriculteur. Son vin est très limpide, d'agréable couleur, saveur et bouquet, et se conserve longtemps : toutefois on l'améliore encore, en le mélangeant avec une autre sorte de raisin, tel que le *Ciguente*, le *Moscatel* ou autre semblable.

TORRONTES. — Le *Torrontes* est un raisin blanc qui se distingue par la petitesse et la transparence de son grain : il fait des grappes petites et assez peu compactes. Cette espèce de vigne est meilleure dans les lieux hauts et secs, que dans les lieux bas, riches et reposés, parce qu'il a la peau très fine et tendre, d'où il résulte qu'il se pourrit très vite; de même son sarment est si tendre qu'il tombe de lui-même, en majeure partie : il faut à la vendange le ramasser par terre. On conçoit, dès lors, que ce cep recherche les lieux secs, et qu'il n'aime ni ceux où souffle le vent, ni les collines trop élevées. Le vin de ce cépage est le meilleur de tous les vins blancs. Il se garde longtemps; il est très limpide et d'un bouquet suave. Par contre, son raisin ne vaut pas cher, comme raisin de table.

MOSCATEL. — Le *Moscatel* est une sorte de raisin qui doit son appellation à sa saveur et à son parfum, rappelant ceux du musc. Ce raisin a la grappe fort compacte et le grain très tendre. Dans un sol riche et reposé, il pourrit d'habitude; aussi, recherche-t-il les terrains sablonneux, secs, légers et élevés, pourvu que l'altitude n'en soit pas exagérée, car c'est un axiome qu'aucune vigne ne se bonifie dans les localités excessivement élevées. Comme d'autre part il est fumeux, ce raisin, plus qu'aucun autre, engendre *la migraine*, et, même, donne ordinairement la fièvre. Le vin de Moscatel, fait pur, passe pour être très renommé et doux; mais, coupé d'un autre vin, il est d'un bon parfum, de longue durée et se vend très bien. Plus il est vieux, meilleur il est. A cause de son excellente saveur, ce raisin est exposé aux larcins; il faut bien ouvrir l'œil, car ni treilles ni murs, si hauts soient-ils, ne suffisent à le garantir des atteintes des enfants gourmands

et des rôdeurs. Tout vignoble où se trouve du Moscatel contracte une partie de son odeur.

CIGUENTE. — Le *Ciguente* est une espèce de raisin très semblable à l'*Alvillas*, tant pour l'aspect que sous le rapport de ses propriétés, hormis qu'il requiert des terrains très chauds, très secs et pas trop riches, attendu qu'il a une grande tendance à pourrir, n'ayant pas la peau aussi résistante que l'*Alvillo*. Son vin est très parfumé, limpide et de bonne conservation. La taille de ce cépage qui s'emporte en bois demande à être allongée.

JAÉN. — Le *Jaén* est une espèce dont la grappe pousse grande et très serrée; son grain est gros, mais l'écorce en est fort tendre; il suffit d'un peu d'eau pour la faire se fendre et s'ouvrir, puis pourrir; il réclame pour ce motif un terrain sec, où il n'y ait ni beaucoup de rosée, ni d'humidité, mais plutôt un sol sablonneux, léger, bien aéré et chaud, où il ne pleuve pas beaucoup, ou du moins s'égouttant promptement. Tout seul, le vin de ce cépage ne se conserve pas longtemps, je veux dire pas plus d'une année : il a d'ailleurs une bonne saveur et s'échauffe rapidement. On doit user de toute la diligence possible pour le faire, parce que son raisin est vite mûr; on le vendange donc avant l'époque des grandes pluies : c'est pourquoi il faut le planter en coteau bien ensoleillé. Son terrain de prédilection est un sol de sables et de sédiment. Greffé sur Moscatel, il est très fruité et son raisin sent le muscat.

HEBEN. — L'*Heben* est un cépage et une sorte de raisin qui a la grappe longue et rare, à gros grain, et plus velu que nulle autre espèce; sa saveur est un peu douce et parfumée comme le *Moscatel*. Mangez-le: une odeur de muscat vous monte au nez; buvez-en le vin, votre palais éprouve la même sensation. Ce raisin coule habituellement, et la raison en est qu'il s'attarde beaucoup en fleur. Or, s'attardant longtemps en fleur, il échappe rarement aux atteintes de la pluie ou du vent dont il devient la proie; et il n'est rien qui fasse plus de mal au fruit, non seulement du raisin, mais encore de tous les autres arbres.

Aussi, est-ce un principe de planter ce cépage en terrain chaud, où il pleut rarement, pourvu que d'autre part, la terre soit grasse et humide : cette espèce convient aux lieux abrités du vent. Son raisin pourrit rarement ; il s'accommode donc des endroits bas. Mais, en plus, il a, sur les autres raisins, cet avantage, que, tout en étant excellent, dans les plaines humides, il est encore bon sur les coteaux secs. Sa souche est médiocrement fertile : elle supporte bien le palissage : roseaux et échalas sont donc bons pour elle, pourvu que ce soit en terrain gras. Le vin produit par ce raisin seul est très doux : en conséquence, il faut procéder avec lui comme avec le Moscatel, qui se mélange bien avec un autre; c'est ce qu'il faut faire quand il est un peu passerillé, parce que, avec son agréable parfum, sa couleur de vin d'or, il se garde très bien mélangé avec des raisins d'autres bons cépages.

Alaxarices. — Ces raisins ont leur souche haute à l'instar de celle des *Lugliatica*. Le terrain qui leur convient est celui-là même qui agrée à ce dernier. Ils sont très rouges; les guêpes les mangent volontiers, comme aussi les abeilles ; et pour ce motif quelques propriétaires les plantent là où ils ont des ruches, afin que, faute de fleurs, les abeilles puissent s'en nourrir. Mais ces raisins ne donnent un vin ni très bon, ni très coloré; et, de plus, il dure peu. On dit pourtant que ce vin aigrit rarement; mais coupé avec d'autres, il contracte d'autres défauts, il s'échauffe et devient trouble et nitreux.

Vinoso. — Le *Vinoso* est une espèce dont la grappe ressemble beaucoup à celle de l'*Heben*, en ce sens qu'elle est longue et rare; son raisin est très tendre. Il aime les lieux secs, parce qu'il pourrit rapidement; et comme il donne beaucoup de vin, il tire de là son nom de *Vinoso*. Avec cela, son vin est très limpide, suave, mais de médiocre durée. Mêlé au *Ciguente*, ou autre semblable, c'est un vin parfait de couleur et de bouquet, par cette raison que, en soi, c'est un vin simple, qui, par ce coupage, emprunte aux autres force et vivacité.

Castellano blanco. — Le *Castellano* blanc est le produit d'une sorte de raisin à grappes petites, rondes et serrées, à grain rond et dur. Bien qu'il ait la peau tendre, il exige des terrains d'alluvion, sablonneux et gras. Son vin est un bon ordinaire, ni très précieux ni très mauvais.

Malvasia. — Il y a d'autres raisins nommés ainsi; ils font des grappes serrées et le raisin rond. S'ils ont un bon terrain, ils ne naissent pas très menus. Ils veulent des sols fertiles, bien égouttés, non humides, car leur peau est tendre, et ils sont sujets à la pourriture. Aussi donnent-ils un meilleur vin dans un terrain sec. Chaque vigne s'accommode à chaque terrain : il faut donc remarquer, pour la bonté du vin, qu'une espèce de qualité inférieure plantée en bon terrain produit un vin meilleur qu'une espèce supérieure plantée en mauvais terrain, quoique, pour atteindre la perfection, on doive s'efforcer de mettre de bons plants en bons terrains, dans la mesure du possible et des convenances de l'adaptation.

Uvas Layrenes. — Il existe d'autres raisins blancs, que beaucoup de viticulteurs nomment *Layrenes*. Ils sont très aqueux : aussi, bien que dans un lieu humide et gras, produisent-ils plus de raisins, que dans un terrain sec. Toutefois, ils pourrissent promptement en terrain humide, s'ils ne sont pas mariés aux arbres ou à de hautes perches. Le sol qui leur convient le mieux, c'est un terrain gras, pourvu qu'il soit médiocrement humide. Je ne connais pas le vin produit par cette espèce de raisins, mais il me semble devoir être un vin de peu de force et de peu de durée. Au reste, je ne veux rien affirmer là-dessus; je m'en remets à l'expérience. J'estime qu'il vaut mieux faire des raisins secs, qui ont peu de grains, mais très beaux et utiles et qui s'appuient à des pieux élevés; il faut les aérer pour favoriser leur dessiccation au soleil.

Uvas prietas, Castellanas. — On trouve pareillement de nombreuses espèces de raisins noirs (*prietas*, noirâtre) : les *Castellanas* en sont la principale. Ils sont très serrés, ce qui fait que la grappe en est petite plutôt

que grande. Avec un terrain bon et substantiel, la grappe cependant grandit. Mais, en général, la grappe est serrée, le grain menu, et la peau très tendre. Leurs souches sont basses et recherchent le terrain léger, sablonneux et sec ou haut. Dans un sol gras, ils profitent beaucoup, mais ils pourrissent facilement. Pourvu qu'on donne à ce plant un terrain substantiel et sans humidité, il sera bon, donnera de bon vin, et ne pourrira pas, pour peu que l'année ne soit pas trop humide. Le vin de ce raisin est meilleur qu'aucun autre vin rouge; mais il demande à être coupé avec quelque autre vin blanc : moyennant quoi, il sera parfait, et se conservera longtemps. C'est d'ailleurs un raisin qui arrive à maturité plus promptement qu'aucun autre raisin noir.

UVA PALOMINA. — L'*Uva palomina* est noir, et ressemble beaucoup à l'*Heben* blanc : ses grappes clairsemées sont longues; en beaucoup d'endroits on l'appelle *Heben* noir. Il veut le même genre de terrain que l'*Heben*, et mûrit tard. Son vin est limpide : il est bon au début de l'été; mais il ne dure guère, parce que, plus qu'aucun autre, il est sujet à s'échauffer, et je dis que, pur, il est meilleur que mélangé. Le soleil lui cause grand dommage. Les grappes qui mûrissent le mieux sont celles que protègent les pampres, et non pas celles qui sont découvertes et dévorées par la chaleur, car les grains de celles-ci se durcissent, sans mûrir et demeurent aigrelets. C'est pourquoi on recherche les vignes hautes, parce qu'il n'y aura pas besoin d'en ôter les feuilles.

ARAGONÉS, TORTOZON. — Il y a un raisin noir à grandes grappes très serrées, et à gros grains : ce plant est fort productif; mis en plaine, il progresse, en terrain gras, hors de mesure. Le vin qu'il produit est très chargé en couleur, épais. Si on le plante dans des lieux élevés, sablonneux et secs, mais pourtant substantiels, il donnera moins abondamment; mais, en revanche, son vin sera plus fort et plus suave. Cette augmentation de qualité compensera le défaut de quantité, sans compter qu'il sera

de meilleure garde. Un vin d'abondance, mais de peu de durée, s'améliore en le mélangeant avec d'autres raisins blancs. Le vin en question, pur, est grossier; d'ordinaire il engendre la gravelle et la pierre de la vessie.

Notes :

Le vin de *Torrontes*, dit Herrera, est le meilleur des vins blancs. Don Simon-Roxas confirme cette opinion. Le moût d'*Issophila* (c'est le nom qu'il donne au Torrontes) a marqué 13°. Cépage tardif, d'après Odart, ne mûrissant pas en Touraine.

J'ignore si le raisin muscat donne la migraine. Mangé avec excès, cela n'aurait rien de surprenant. *Moscatel menudo blanco* à San-Lucar; *Moscatel morisco* à Malaga; *Zoruna* à Ronda. C'est le *Moscatel castellano* de Fuente Duena, le *Moscatel fino* de la Lena, et le *Vitis generosa* de don Simon-Roxas. C'est notre Frontignan.

La tribù des *Jaëns* est extrêmement nombreuse et variée. Ses individus sont de valeur bien diverse. Celui de Grenade donne une excellente eau-de-vie. Les *Uvas layrenes* sont une bonne sorte de Jaën.

L'*Heben* a été appelé *V. fragilis* par don Simon, probablement à cause du pédoncule de son raisin qui est très cassant et qui permet de vendanger ce raisin sans serpette ni ciseaux. C'est le cépage qui fournit les vins estimés de Paxarète.

A propos de la *Malvasia*, Herrera affirme la supériorité du terrain sur le cépage pour la qualité du vin : mieux vaut un Gamay en coteau qu'un Pinot en plaine.

L'*Aragonés* est le nom donné à Madrid, au *Granaxa* de l'Aragon, *Lladoner* de la Catalogne. C'est le *Grenache* du Languedoc, *Granache, Alicante, Bois jaune, Roussillon, Rivesaltes, Carignane jaune, Redondal.* Très répandu, dans le Midi, avant le phylloxera; remplacé, depuis le greffage, par la *Carignane*, dont la fertilité est supérieure et le vin plus coloré (H. Marès, p. 56, et comte Odart, p. 528).

L'œuvre d'Alonso de Herrera, trop peu connue même par ses compatriotes, a été traduite de son temps, ou peu après sa mort, en italien, sous le titre de : GABRIELIS ALPHONSI DE HERÉRRA *opus de agricultura* Hispanicè scriptum, per MAMBRIANUM DE FABRIANO Italicè redditum, cum figuris 74 parvis. *Venetiis*, 1557.

Dans cette curieuse traduction, dont un exemplaire est à la Bibliothèque de Lyon, on voit la corrélation des noms de cépages espagnols devenus italiens. Il y a une étude de synonymie amusante à y faire. Le *Torrontes* est changé en *Verdicchio,* le *Mos-*

catel en *Moscatello,* le *Ciguente* en *Cesenese,* le *Jaën* en *Uva grossa bianca,* l'*Heben* en *Ceresolo dolce,* l'*Alaxarice* en *Uve rosse grossi,* le *Vinoso* garde son nom dans les deux langues; mais la *Malcasia* devient *Malcagia,* les *Uvas layrenes* des *Uve bianche,* les *Uvas prietas* des *Uve negre,* les *Castellanas* des *Castiglia,* les *Palomina* des *Palombina,* etc., etc.

Je doute fort que cette synonymie soit rigoureuse. Ce serait aux Espagnols ou aux Italiens à la vérifier.

LEONART FUSCHS

(1501-1560)

FUSCHSII HISTORIA PLANTARUM. Basileæ *in officina Isingriniana,* 1542, (traduction française, publiée à Lyon, Arnoullet, 1550).

Médecin très savant, surnommé l'*Éginète* d'Allemagne, *Léonart* FUSCHS ou FUSCHSIUS, naquit à Wembdingen, en Bavière, en 1501. Il exerça et professa la médecine avec beaucoup d'éclat à Munich et à Ingolstadt. Charles-Quint l'anoblit et le duc Cosme de Toscane chercha à se l'attacher. Fuschs était un botaniste passionné. Il contribua à la renaissance, ou plutôt à la formation, de cette science, en Allemagne, en France et en Italie. Il fut le maître de J. Bauhin. C'est là son principal titre, à nos yeux, pour figurer ici.

P. 83. *Vitis vinifera.* Une très belle planche. Il renvoie à Pline pour distinguer les innombrables espèces de vignes; donne une description botanique de la vigne cultivée, sans qu'on puisse reconnaître nettement le cépage qu'il a pris pour type. Il indique le lieu où elle croît, l'époque où elle végète et mûrit ses fruits, son tempérament, et s'étend complaisamment sur ses vertus médicinales, les énumérant d'après Dioscoride, Galien et Siméon Sethi.

FRANÇOIS RABELAIS

(1483-1553)

Biographie :

L'année 1483, qu'on cite généralement comme date de naissance de RABELAIS, — et qui l'est, en effet, pour Luther (à Eisleben), et pour Raphaël (à Urbino), — n'est malheureusement rien moins que certaine. Avec cet original de génie, tout est mystère. Ce qu'on sait positivement, c'est qu'il vit le jour en la « ville insigne » de Chinon, dans cette belle Touraine, où s'est le plus abondamment épanouie la Renaissance; c'est qu'il appartenait à une famille de modestes artisans, laquelle possédait, à la Devinière, près de Seuillé, un joli clos de vigne, où l'on récoltait de l'excellent « vin pineau »; c'est qu'il perdit sa mère en naissant, et qu'il se ressentit, toute sa vie, de la privation de sa douce influence, dont rien ne peut remplacer le bienfait; c'est enfin que, après avoir très librement chevauché, tout enfant, avec les camarades de son âge, il porta la corde à l'abbaye de Seuillé et à celle de la Baumette, où il s'initia aux arcanes subtils de la scolastique, en même temps qu'il y nouait, avec les du Bellay et les d'Étissac, les hautes et flatteuses amitiés qui devaient, plus tard, lui être si profitables.

Des cordeliers de la Baumette, il alla chez ceux de Fontenay-le-Comte, au milieu desquels il vécut quinze ans. Leur bibliothèque était encombrée de lourds traités théologiques, et de volumes remplis d'indigestes dissertations, qui faisaient assez mal l'affaire de maître François. Aussi, par une flagrante infraction à la règle, et avec la discrète complicité de ses amis du dehors, s'en fit-il une bien à lui, dans sa cellule, qu'il composa de quelques ouvrages exquis, grecs, hébreux et latins, où il « pillota » à plaisir, recherchant l'homme de tous les temps, qu'il ne cessait d'observer patiemment et d'étudier, autour de lui, dans le personnel du microcosme monastique. Mais voici que, un jour, la supercherie fut découverte. Ses volumes sont aussitôt impitoyablement confisqués; et le bibliothécaire *in partibus*, en rupture de ban avec le texte de la règle, est jeté dans la prison du couvent. En ce temps-là, comme au nôtre, il n'était point cependant inouï de voir, parfois, les détenus s'évader. Ce fut le cas de Rabelais, qui, à la première occasion favorable, prestement, prit la clef des champs. Or, pour un moine le cas était pendable. Mais ce moine

avait quelques puissants protecteurs : ils plaidèrent, auprès du pape Clément VII, les circonstances atténuantes; et telle fut la souveraine efficacité de leur intervention, que le jeune cordelier fut autorisé, par indult pontifical, à entrer chez les Bénédictins où, du moins, il pourrait plus librement suivre son goût déclaré pour l'étude. Il ne fit pourtant qu'y passer. Las de la discipline monastique, il échangea bientôt la cagoule du moine contre la soutane du prêtre, et il put, sous ce nouveau costume, essayer de satisfaire, dans d'interminables voyages, la soif de curiosité et d'observation qui faisait le fond de son caractère.

Rabelais, s'il faut le définir d'un mot, est, en effet, un homme qui n'a jamais fini d'étudier : il étudie, même quand il professe. A Montpellier, vers 1530, il prend le grade de bachelier en médecine. A Lyon, en 1533, il se fait attacher, comme licencié, au service de l'Hôtel-Dieu du Pont du Rhône. Il accompagne ensuite à Rome, en 1535, l'évêque Jean du Bellay, qui allait être promu cardinal, et il s'y fait absoudre, par Paul III, de toutes ses irrégularités. Toujours sur les grandes routes, il va, plus tard, à Paris, à Metz, à Turin, etc.; et ce n'est qu'en 1550, trois ans avant sa mort, qu'il reçoit des Guise, par provision, la jouissance de la cure de Meudon, où il n'exerça peut-être jamais les fonctions pastorales, mais dont le nom est resté, pour toujours, attaché à celui de Rabelais.

Entre temps, il avait donné la mesure de son étonnante initiation à la vie, dans un ouvrage célèbre, en cinq livres : « Les grandes et inestimables chroniques du grant et énorme géant Gargantua, et de Pantaguel, » dont La Bruyère a dit que c'est une « énigme inexplicable », mais qui est l'œuvre indiscutablement la plus complexe de l'époque, et la plus considérable.

En fait, le siècle s'y trouve portraituré tout entier. Le but de l'auteur est de *réjouir* les hommes. Le pire des maux de l'humanité, à ses yeux, c'est le chagrin. Toute la thérapeutique de Rabelais a donc pour objet direct nos tristesses, nos soucis et nos inquiétudes. Or, pour tâcher de nous en guérir, il nous peint la société sous son triple et total aspect, politique, économique et religieux. A l'aide d'une série de tableaux qui nous amusent, il nous apprend maintes recettes utiles pour l'organisation de la vie pratique, et il nous remet en mémoire une foule de vérités de bon sens, excellentes à retenir. Il ne croit, sans doute, qu'à un nombre limité de choses; mais cet éclectique y croit fermement, et de toute son âme. Dieu, la raison, le savoir : voilà, pour lui, autant de dogmes sur lesquels il s'établit, comme sur le roc. Au surplus, si la certitude à laquelle il tend est restreinte à un petit nombre de principes, c'est parce qu'elle est limitée, chez lui, par une grande prudence; et c'est aussi parce que, dédaigneux des

vaines disputes grandiloques et sonores, il aspire, pour nous, comme pour lui, à une profonde tranquillité d'esprit : cet ennemi des ergoteurs adore surtout le bon sens!

Et, tandis qu'il poursuit sa tâche, il écrit une œuvre merveilleuse : œuvre d'*art*, où la plus étourdissante fantaisie et l'humour donnent la main au réalisme le plus puissant; œuvre de haute *comédie,* où, par un emploi magistral de la veine comique, il devance Molière, et parfois le dépasse; œuvre de forte *littérature*, où il excelle à conter, à créer des types, à ramasser, comme dans un arsenal, tous les trésors d'une langue en formation, et à leur faire rendre cent pour un, au point d'être l'un de ses plus efficaces créateurs. Si sa syntaxe, en effet, n'est guère que celle des autres écrivains de son temps, son style, du moins, bien qu'il en emprunte les mots à tous les vocabulaires, est essentiellement à lui, tant il l'a frappé à sa marque.

Quel dommage que le temps troublé où il vivait ait réduit cet extraordinaire génie à recourir à des subterfuges d'expression et à des paraboles pornographiques pour enrober ses satires, pilules trop amères au goût des puissants d'alors! C'est un véritable regret, pour ses admirateurs, que l'emploi de cette langue verte, si salée, ait rendu difficile, sinon même inabordable, la lecture d'un trop grand nombre de pages de son immortel chef-d'œuvre.

Texte : ŒUVRES DE RABELAIS (édition Moland).

PANTAGRUEL. *Liv.* V. chap. XXXIV *(Comment nous arrivasmes à l'oracle de la bouteille).*

Approchans au temple de la dive Bouteille, nous concevoit passer parmy un grand vignoble faict de toutes espèces de vignes, comme *Phalerne, Malvoisie, Muscadet, Taige, Beaune, Mirevaux, Orléans, Picardent, Arbois, Coussi, Anjou, Grave, Corsicque, Vierron, Nérac* et autres..... Cestuy arc finissoit en une belle et ample tonnelle, toute faicte de seps de vignes, ornés de raisins de cinq cents couleurs diverses, et cinq cens diverses formes non naturelles, mais ainsi composées par art d'agriculture, jaunes, bleux, tanés, azurés, blancs, noirs, verds, violets, riolés, piolés, longs, ronds, torangles, couillonnés, couronnés, barbus, cabus, herbus.....

Quelques autres passages de cet auteur ont été donnés par notre collègue et ami, M. Adrien Berget, dans la *Vigne Améri-*

caine de juillet 1898, à l'occasion de la savante dispute sur l'orthographe *Pinot* et *Pineau.* Ce serait un crime que de démonter ces joyaux de la parure où a su les enchâsser, avec infiniment d'art et de bonheur, notre gai compère, le propriétaire du *Clos des Moines* de Pontailler. Nous les transcrivons donc tels quels.

Passons à la Renaissance. Nous trouvons soudain une autorité considérable dont à coup sûr nul œnologue ne contestera la compétence : le fils du vigneron de la *Devinière,* le grave et savantissime auteur de ces intarissables sources de franc rire et de sage philosophie : *La vie très horrifique du grand Gargantua et Pantagruel, roi des Dipsodes,* maître *François Rabelais* lui-même, « docteur en médicine et abstracteur de quinte essence ». C'est à lui que *Pineau* doit sa renommée et sa longue prédominance orthographique. Rabelais a semé çà et là dans son œuvre les éléments d'une ampélographie angevine fort complète.

Nous trouvons, en effet, dans l'excellente édition Moland, chap. v, p. 14, en ce jour où « Gargamelle étant grosse de Gargantua, mangea grand planté de tripes », l'exclamation suivante d'un « beuveur » qui « se rigoulloit » à boire sans soif, « *O lacryma Christi!* c'est de la Devinière : c'est vin *pineau* ». Mais les grammairiens du XVII[e] siècle ont eu le tort de ne pas méditer la suite de la citation : « O le gentil vin blanc, et, par mon âme, ce n'est que vin de taffetas. » — Si, comme l'affirme le distingué viticulteur de Maine-et-Loire, M. Bouchard, la culture du *Chenin blanc* date en Anjou du IV[e] siècle (Notes pour le Congrès de Chalon), c'est bien du Pineau de la Loire, le grand producteur des vins blancs d'Anjou, qu'il s'agit ici et non du Pinot noir de Bourgogne. Le même Pineau reparaît dans un autre passage de Gargantua, ch. xxv :

« Notez que c'est viande céleste manger a desjeuner raisins avec fouace fraîche; mesmement des *Pineaux,* des *Fiers,* des *Muscadeaux,* de la *Bicane* et des *Foyrars* pour ceux qui sont constipés du ventre. »

Enfin, un passage du chapitre suivant nous donne le synonyme du même cépage :

« Avec gros raisins *Chenins*[1] estuvèrent les jambes de Forgier mignonnement si bien qu'il fut tantost guéry. »

Si Rabelais aimait le « vin pineau » il ne craignait pas non plus le « vin breton », produit du *Cabernet-Sauvignon*, appelé *Véron* ou *Breton* dans l'Anjou. Témoin ces deux passages :

PANTAGRUEL, livre IV, chap. XV.

« Chiquanous, avoir degouzillé une grande tasse de *vin breton,* dist au Seigneur : Monsieur, comment l'entendez-vous ? ».....

GARGANTUA, livre I, chap. XIII.

« Retournons, dit Grandgousier, à nostre propos. — Quel? dist Gargantua, ch...? Non, dist Grandgousier, mais torcher le c... — Mais, dit Gargantua, voulez-vous payer un bussart de *vin breton,* si je vous fais quinault en ce propos ? — Ouy vrayement, dist Grandgousier. »....

Notes :

L'énumération de cépages que fait Rabelais au seuil du temple de la Bouteille, ne donne que des noms d'origine, sauf pour le *Muscadet.* Ces noms étaient indifféremment employés pour désigner soit le raisin, soit le vin. Nous retrouvons l'un d'eux, le *Phalerne,* cité avec éloge, en Belgique, à l'extrême limite de la culture de la vigne. Hinc vinearum abundant butriones qui in turgentibus gemmis lucentes rutilant in *Falernis* (*Vita Filiberti,* dans *Acta Sanctorum mensis augusti*, t. IV, p. 76).

Ces raisins étaient de toutes les formes et de toutes les couleurs. *Riolé,* qui a fait *bariolé* ou *variolé*, de *radiatus*, rayé. *Piolé*, pie, de deux couleurs. *Torangle*, à facettes, qui forme des angles tout autour. *Cabus*, capitatus, comme des choux.

Rabelais ne pouvait pas manquer de citer les *Foirards*, avec leur sens français de *Vitis cacatoria.* Ce n'est pas lui qui les aurait fait descendre des nobles *Forenses.*

1. Ce nom de *Chenin* est un ancien adjectif ; par exemple :

Sont cours, pervers et *chenins.*
(*Roman de la Rose.*)

Pour *Canin*, qui tient du chien. A rapprocher du cépage italien *Canaiolo*, et du français *Aragnan*, vin de chin.

Malvoisie est le Pinot gris, *Orléans* le Pinot noirien; *Muscadet* et *Muscadeaux* le Melon, qui, comme le Meslier, déguisé sous le nom d'*Arbois* ou *Arbonne*, est dérivé du radical « mesle », mélange, *miscella,* beaucoup plus que de prétendues analogies de la feuille ou de la saveur miellée du fruit. *Beaune*, Beaunié ou Beaunois, Aligoté et Chardonnay confondus. *Bicane*, distincte de la Becanne, Tendre-fleur, Pinot-Aigret. *Picardent* est le Sudunais ou Picardan. Le *Vierron* ou Veron est le Cabernet, comme le *Fier*, d'ailleurs appelé, encore aujourd'hui, Fer-Servadou, à moins qu'il ne soit le Sauvignon qu'on nomme aussi Fié. Le *Pineau* est le Chenin blanc de la Loire.

BERNARD PALISSY

(1510-1589)

Biographie :

Nous ne savons rien de certain sur la date[1], ni sur le lieu, de naissance de *Bernard* Palissy. Tout ce qu'on peut dire de plus vraisemblable, c'est qu'il est originaire du diocèse d'Agen; qu'il vit le jour, aux alentours de 1510; et que la Saintonge, qui eut la gloire d'adopter le merveilleux artiste, eut aussi celle de développer son caractère et d'éveiller son génie : l'accent saintongeois donne à certains de ses écrits cette saveur sauvage que le cru, pénétré des sels de la mer, fait passer, là-bas, dans le vin des sables.

En un siècle où toutes les curiosités étaient en éveil, Palissy, après avoir été, pendant une dizaine d'années (1530-1540), simple ouvrier et s'être adonné, comme tel, avec passion, à son « art de peinture et vitrerie », entreprit de nombreux voyages. Il venait de se marier, à Saintes, en 1539, lorsqu'un hasard providentiel fit tomber entre ses mains la célèbre coupe blanche émaillée, qui lui révéla sa vraie vocation et le décida à se vouer à la céramique. Seize années d'efforts persévérants et opiniâtres l'acheminèrent alors à la découverte des admirables émaux qui illustreront, à jamais, la mémoire de ce potier de génie.

Or, de même que Palissy avait été le propre auteur de sa science, dans l'invention et l'exécution de ses rustiques figulines; ainsi, fut-il le propre auteur de son éducation d'écrivain. Cet autodidacte, qui ignorait le grec et le latin, a laissé, en effet, deux

1. Nous avions donné, p. 13 (1524-1602); de récentes recherches nous ont amené à préférer (1510-1589).

livres, la « Recepte véritable », et le « Discours admirable de la nature des eaux et fontaines », où il a inventé son style et donné le modèle d'une prose forte et savoureuse, qui plonge, de toutes ses racines, dans la vieille terre gauloise, et s'y nourrit de bon sens, de franchise, et de gaîté : les proverbes la traversent, à tout propos; les comparaisons y abondent, et, avec elles, les images et les métaphores; les termes expressifs du terroir y foisonnent; enfin, le sentiment de la nature, qui partout y circule, achève de lui imprimer je ne sais quoi d'ému et de passionné, qui communique au lecteur lui-même le tressaillement de la vie.

Il y a donc, en réalité, dans Bernard Palissy, trois hommes : un *savant,* qui, l'un des premiers, a pratiqué, dans les sciences, la méthode expérimentale; un *artiste,* dont l'œuvre de céramique est absolument exquise; et un *écrivain,* qui, inventant sa langue, après avoir découvert les secrets de son art, a doté notre littérature de deux chefs-d'œuvre, où il montre combien il comprenait toute la portée de ses rares trouvailles. On lui a fait le reproche d'avoir, comme de parti pris, gardé à peu près le silence sur les secrets de cet art, alors qu'il aurait dû, ce semble, au contraire, les révéler, et les transmettre par l'écriture. Mais il suffit d'ouvrir le traité de l' « Art de Terre », pour voir qu'un tel reproche ne repose sur aucun fondement. Par l'exemple des émailleurs de Limoges, ses contemporains, dont l'art était devenu vil, faute d'en avoir tenu l'invention secrète, Palissy s'était personnellement convaincu qu'une pratique trop répandue se discrédite elle-même, et reste impuissante à nourrir qui l'exerce. « Il vaut donc » mieux, déclare-t-il très explicitement, il vaut mieux qu'un » homme, ou petit nombre, fassent leur profict de quelque art, » en vivant honnestement, que non pas un si grand nombre » d'hommes, lesquels s'endommageront si fort les uns les autres, » qu'il n'y aura plus moyen de vivre, sinon en *profanant les* » *arts,* laissant les choses *à demy faictes!* » Ces derniers mots méritent d'être recueillis : ils éclairent d'un beau jour l'âme haute et honnête de Bernard Palissy, et, en même temps que la sienne, celle de tous ces consciencieux artisans d'autrefois.

Ajoutons un dernier trait à ce portrait. L'auteur des rustiques figulines était ardent calviniste. Rien ne put ébranler ses convictions et il traversa les orages de la Ligue, le front haut et la poitrine prête aux coups. C'est lui qui, jeté à la Bastille, répondit à Henri III, lui reprochant sa religion, ces mots admirables : « Je vous apprendrai, en langage royal, que les Guisarts, tout votre peuple, ni vous, ne sauriez contraindre un potier à fléchir les genoux devant des statues. »

Ce beau langage peint bien notre héros, vieillard digne de l'antiquité, qui mourut en prison, aussi bon citoyen que grand artiste.

Texte : ŒUVRES COMPLÈTES de BERNARD PALISSY (éd. P. A., cap. Dubochet, 1844.)

Chapitre *des Sels divers.* Dialogue entre Théorie et Pratique.

P. 246. Pour te montrer que le sel n'est pas ennemi des natures végétatives, ni sensibles, les vignes du pays de Saintonge, plantées au milieu des marais salans apportent d'un genre de raisins noirs qu'ils appellent *Chauchetz,* desquels on fait du vin qui n'est pas moins à estimer que hyppocras et y fait-on des rosties tout ainsi qu'à l'hypocras.....

P. 425. *Déclaration des abus et ignorances des médecins.*

Prends des raisins, des *lambrucs* qui croissent sans cultiver et de ceux de vigne qui est cultivée, et en fais du vin, et gouste dudit vin, et tu trouveras que celuy qui est fait sans cultiver ne sent que l'eau et l'acerbe; et celuy qui est cultivé est de bon goust et plus chaud deux fois que celui des lambrucs, parquoy tu peux juger que le vin de sa nature est chaud et ne perd sa chaleur pour[1] l'agriculture, ains l'augmente de moitié.....................

....

Je t'ai baillé, par exemple, les vignes de la *Foye-Moniaut,* qui sont entre St-Jean d'Angéli et Niort, lesquelles vignes apportent du vin qui n'est pas moins estimé qu'hipocras; et bien près de là, il y a autres vignes desquelles le vin ne vient jamais à parfaite maturité lequel est moins estimé que celui de *raisinettes* sauvages ; par là tu peux penser que les terres ne sont semblables en vertus, combien qu'elles soient voisines et qu'elles se ressemblent en couleur et en apparence.

1. Par la culture, mais l'augmente de moitié.

Notes :

Le *Chauché* ou *Pinot noir du Poitou*, n'a, malgré son nom, aucune ressemblance avec les Pinots de Bourgogne. Il se rapprocherait d'après Odart[1] du Troussot du Jura, tout en étant moins productif que lui, la grappe moins fournie, les grains plus clairs, mais plus gros et plus croquants. Son vin généreux et coloré rappellerait, au dire de M. Boutard, les vins liquoreux du Roussillon ; ce qui explique la comparaison que Palissy en fait avec l'hypocras.

Dans son adaptation aux terrains salés, le Chauché a devancé le Solonis.

AUGUSTIN GALLO

(1499-1570)

Biographie :

Né à Brescia, GALLO, agronome célèbre d'Italie, connut les auteurs anciens et modernes et introduisit même des pratiques nouvelles dans l'agriculture de son temps. Ses *Vingt journées de l'agriculture, Venti Giornate dell' Agricoltura*, virent le jour en 1550; elle eurent plusieurs éditions. Elles sont écrites sous forme de dialogue. Cet ouvrage fut traduit en français par *François* DE BELLEFOREST (1530-1583). Cet avocat, né dans le pays de Comminges, s'était dégoûté de la vie provinciale. Pour vivre à Paris, il abusa de sa déplorable fécondité et s'exerça dans tous les genres, sans réussir dans aucun. Ses contemporains s'accordent à dire qu'il gâtait tout ce qu'il touchait. Bayle prétend que cet écrivain « était un de ces auteurs qui font rouler leurs familles sur la pointe de leur plume ». L'estimable Gallo méritait un autre interprète; car, d'après Huzard[2] la lecture de son livre n'aurait pas été inutile au grand Olivier de Serres lui-même.

1. *Ampélogr. Universel.*, p. 142.
2. *Olivier de Serres*, édit. de 1804, p. 323.

Texte : BELLEFOREST (FRANÇOIS DE), *Secrets de la vraie agriculture...*, traduction de l'ouvrage italien d'AUGUSTIN GALLO, *Les vingt journées de l'agriculture*. Paris, 1571, 8°.

La troisième journée est consacrée à la vigne.

P. 77. « Quels plants sont les meilleurs pour porter raisins abondamment ?

Je trouve bon qu'on plante ceux qui produisent le raisin amoncelé, noir et mollet, car de tels en sortira de bon fruit et du plus excellent..... Les raisins gros et longs, qui sont noirs, sont assez bons..... Encore les gros raisins noirs et *Prunellats* sont profitables à planter, à cause qu'ils abondent et font quantité de vin..... Je loue encore les raisins qui ont la grappe longue et les grains gros et clairsemés..... Est profitable en outre de planter la vigne nommée *Voltoline*..... Or appelle l'on ce plant *Voltolin* ou *remuant*, à cause que le vin qui en sort se peut remuer plusieurs fois l'année s'il se gâte, vu qu'un jour ou deux il revient en son entier..... Mais entre toutes ces sortes de raisins il n'y en a pas de meilleur que le petit raisin noir *Véronais*, lequel non-seulement croît en quantité, mais fait le vin bon et savoureux et lequel n'est guère chargé de couleur. Après ce le sarment et tronc de la vigne étant de peu de moelle, il n'est guère sujet ni à la gelée, bruines, frimas, hâle ni chaleur trop véhémente; joint que ces feuilles tombant avant que le raisin soit mûr, assez longtemps, le soleil fait mûrir le fruit avec plus de facilité ; tellement que c'est un plaisir de voir ces grappes grandes, noires et en beau nombre pendre en l'arbre ainsi dépouillé de feuillage. »

Plus loin :

P. 78. « Surtout je loue les *Vernaccies*, d'autant que tel raisin est très bon en verjus..... Après on plante des *Muscats blancs*, à cause qu'ils sont bons et délicats à manger..... Néanmoins les *Muscats noirs* sont les meilleurs à manger..... Les *Muscadets primerains*

doivent encore être plantés, à cause qu'ils sont mûrs au mois de juillet et plus tôt..... Sont semblablement très douces et plaisantes au goût les *Malvoisies blanches*..... Besoin encore planter les raisins *Brumestes* noirs ; quoiqu'ils tardent à mûrir, toutefois les fait-il beau voir, à cause qu'ils ont belle grappe, et les grains bien fournis, durs, et bons à manger par l'espace de plusieurs mois. Mais les blancs de cette sorte qui croissent ès-lieux hauts et exposés au soleil sont plus à louer pour leur plus grande délicatesse et qu'ils se conservent plus longuement. Mais, entre tant de sortes de raisins que j'ai mis en avant, n'y en a pas un qui mérite d'être égalé à celui qu'on nomme *Marine noire,* étant délicat au manger, et qui mûrit fort tôt et facilement. Ce raisin, outre qu'il est singulier pour n'avoir point aucun pépin en son grain..... n'a son pareil en bonté..... »

Notes :

La vigne *Voltoline*, ou *Velteliner*, tire-t-elle son origine de la curieuse propriété de son vin d'aimer ce que d'autres redoutent, le mouvement, ou bien tout simplement de sa première patrie, la Valteline ? Malgré l'autorité de Gallo, je pencherais volontiers pour la deuxième hypothèse.

Le *petit Véronais* dont il est question ici, n'est certainement pas le *Véronais, Véron, Breton, Cabernet,* de l'Anjou. Ne serait-ce pas plutôt le *Vernazza Veronese nera?* Cf. Rovasenda, p. 223.

Le *Muscadet primerain* doit être le *Primacis* de Frédéric Barberousse. Raisin délicieux dans la région méridionale, mais qui a le grave défaut, en remontant au Nord, de voir ses grains se fendre sous la pluie.

Le *Brumeste*, indiqué par Gallo, serait-il le *Verjus noir?*

La *Marine noire* n'est que le *Corinthe* de cette couleur.

QUIQUERAN DE BEAUJEU

(1526-1550)

PETRI QUIQUERANI BELLOIOCANI episcopi senecensis..... *de Laudibus Provinciæ libri tres*..... Parisiis, apud Lambertum Dodu, 1551.

Pierre QUIQUERAN DE BEAUJEU, d'une illustre famille de Provence, fit d'excellentes études à Paris, sous Turnèbe, Lambin, Baïf, etc. Il voyagea en Italie; et, à son retour, bien qu'à peine âgé de vingt ans, il obtint, de François Ier et de Léon X, l'évêché de Senez[1]. Mais, retenu à Paris par un long procès, il y mourut avant d'avoir été sacré et de pouvoir occuper son siège.

Ce jeune auteur a laissé deux ouvrages principaux : l'*Éloge de la Provence*, dont nous avons donné le titre ci-dessus, et qui contient de nombreuses pages consacrées à l'agriculture méridionale, et un poème en vers latins sur l'*Arrivée d'Annibal à Arles*. Plusieurs biographes ont confondu les deux livres, et n'ont pas craint d'affirmer que le *De Laudibus Provinciæ* était en vers latins. C'est une erreur. Il est bien en latin, le savant in-folio, mais en prose; et sa latinité d'Église, compliquée d'abréviations typographiques, m'a fait regretter plus d'une fois la traduction française de l'archidiacre de Claret (*La nouvelle Agriculture de la Provence*. Arles, 1613), que je n'ai pas eu la chance de rencontrer.

Au livre second de son *de Laudibus*, f° 43, Quiqueran fait l'éloge du vignoble d'Arles, qui l'emporte, dit-il, sur tous les autres, pour quatre raisons, savoir : un bon encépagement; une culture intelligente, plus opportune que raffinée; un terrain très propre à la vigne, et enfin un climat favorable.

Quant aux variétés de vignes, il les dit innombrables et reproduit, lui aussi, les vers de Virgile sur les sables de Libye. Il ne cite qu'une espèce, l'*Aminée*, — et encore avec une coquille d'imprimerie, — *Aminceam vitem,* la seule qui donne du bon vin partout. Il ne partage nullement le sentiment de Columelle qui prétend qu'on peut unir quantité et qualité. Ce sont, d'après lui, deux choses incompatibles.

1. SENEZ, chef-lieu de canton des Basses-Alpes, à 11 kilom. de Castellane; 235 hab. Evêché créé au IVe siècle, et supprimé à la Révolution. Ne pas le confondre avec SÉEZ, évêché du département de l'Orne, à 21 kilom. d'Alençon; 5,000 hab.

Le bon vin vient dans la Crau[1], champ de pierre (campus lapideus), sol éminemment chaud et sec; mais les souches y vieillissent prématurément et elles y donnent fort peu. Irrigations et fumures peuvent augmenter l'abondance de leur récolte, comme l'eau dans le verre allonge la boisson, mais toujours au préjudice des qualités essentielles du vin.

Les excellents vins d'Arles sont peu connus à l'étranger : ils sont logés dans des fûts de bois très volumineux, et qui, malgré leur épaisseur, ont de la peine à résister à la pression de leur liqueur.

Certaines remarques sur l'époque favorable des façons et sur la taille des vignes provençales, dénotent chez l'érudit évêque beaucoup de sens pratique et un grand intérêt porté aux choses de la campagne.

CHARLES ESTIENNE

(1504-1564)

JEAN LIÉBAULT

(1535-1596)

Biographie :

Charles Estienne, *Carolus Stephanus* pour les savants en *us*, était frère du célèbre imprimeur, et érudit, Robert Estienne. Élève de Lascaris, et très adonné aux sciences médicales, il accompagna Ronsard dans l'ambassade de Lazare de Baïf en Allemagne et en Italie. Lorsque son frère Robert, accusé d'hérésie pour l'édition d'une Bible annotée par Calvin, fut obligé, malgré la généreuse intervention de l'évêque de Mâcon, Pierre du Châtel, d'aller se réfugier à Genève, Charles, resté catholique, se mit courageusement à la tête de l'imprimerie familiale. Il publia alors de très beaux ouvrages.

En 1551, il termine l'édition princeps d'Appien. Il lance, en 1552, le *Guide des Chemins et Fleuves de France*, précédant ainsi

1. Le raisin de la Crau conserve encore sa vieille réputation. Lorsque Mistral, l'Homère de la Provence, dédia à Lamartine son poème de Mireille, il compara son œuvre si savoureuse à un *raisin de Crau :*

Te counsacre Mirèio : es moun cor, es moun amo,
Es la flour de mis an,
Es un rasin de Crau qu'emé touto sa ramo
Te porge un païsan.

Joanne et Baedecker dans leur utile et fructueuse industrie. En 1553, il publie le *Dictionnaire historique et poëtique de toutes les nations*, devenu plus tard le *Moreri*. En 1554, il réunit, sous le nom de *Prædium Rusticum*[1], six petits traités ruraux, parus antérieurement et embrassant les diverses branches de l'agriculture; à en citer, en particulier le *Vinetum* de 1539, qui constitua une partie du VIe livre de la Maison Rustique. En 1555, il dédia au cardinal de Lorraine une belle édition des *Œuvres complètes de Cicéron*.

Mais tous ces travaux d'art, nécessitant de grands frais et trouvant de rares amateurs, rapportaient peu à leur auteur, si peu que, de suite après son merveilleux *Thesaurus Ciceronianus*, nous trouvons l'infortuné Charles Estienne en prison, pour dettes. Il y mourut en 1564. Son dernier souci avait été la rédaction de sa *Maison Rustique*, commencée en collaboration avec son gendre Liébault.

Jean LIÉBAULT était docteur en médecine, comme son beau-père. Né à Dijon, mais venu fort jeune à Paris, c'est dans la capitale qu'il étudia la médecine et qu'il la pratiqua avec assez d'éclat pour que, remarqué du célèbre Charles Estienne, il obtînt la main de sa fille, la très savante Olympe Nicole, de préférence à Jean Grévin, l'un des beaux esprits du temps. Ce mariage ne fut pas heureux. Mme Liébault, bas-bleu qui a dû inspirer Molière, nous en laisse soupçonner quelque chose dans ses fameuses stances : *Les misères de la femme mariée*.

Liébault écrivit bon nombre d'ouvrages de médecine, et il s'occupa de terminer et de publier, en 1564, la *Maison Rustique* de son beau-père. Mais après la mort de celui-ci, survenue à la même date, il mena une existence misérable, qu'il traîna une trentaine d'années encore, avant de finir par mourir de faim, comme le raconte l'Estoile, « sur une pierre où il fut contraint de s'asseoir, en la rue Gervais-Laurent, à Paris ».

La Maison Rustique des deux docteurs ne leur avait pas porté bonheur.

Cet ouvrage est divisé en sept livres. La situation de la maison de campagne et de ses dépendances fait l'objet du premier. Les auteurs suivent à peu près l'ordre observé par Caton. Le second est consacré aux jardins et aux parterres. Le troisième, à la culture du verger et de chaque espèce d'arbres en particulier; à diffé-

1. Ne pas le confondre avec le « Prædium Rusticum » du *P. Vanières*. Ce jésuite, né à Béziers, en 1664, s'amusa à mettre en vers latins les maisons rustiques de son temps, et crut naïvement avoir égalé, dans les seize chants de son poëme insipide, les beautés des Géorgiques. Son ouvrage, traduit en français par *Berland de Bordelet*, parut à Paris, en 1756, chez les frères *Estienne*, sous le nom d'*Œconomie Rurale*.

rentes manières de distiller les eaux, de faire les huiles et les cidres. Tout ce qui concerne les prés et prairies est renfermé dans le quatrième. Le cinquième traite des terres destinées à la culture des grains, de la manière de mesurer les terrains, de les ensemencer, etc. Ce livre est terminé par des notions sur la boulangerie. Les vignes, leur culture, les vendanges, la manière de faire le vin, et l'énumération des différentes espèces de vins fabriqués en France, sont étudiées dans le sixième livre. Arrêtons-nous à celui-ci, puisqu'il contient l'objet de nos recherches.

Texte : L'AGRICULTURE et MAISON RUSTIQUE, de M. CHARLES ESTIENNE, *docteur en médecine ;* parachevée premièrement, puis augmentée par JEAN LIÉBAULT, *docteur en médecine.* Paris, Dupuys, 1570[1].

Livre VI. Chap. VIII. — *Plante de Vigne noire.*

Le franc complant de la vigne noire croist par tout : le sauvage fait le vin âpre et rude : tel est celuy qui est cueilly en terre nouvellement défrichée : mais la vigne, qui peut faire rendre le vin clairet est plantée moitié de blanc et de noir, ainsi qu'elle demande autre façon et assiette que la commune, aussi en est-elle plus mal aisée à gouverner, requiert un bien grand soin, parce que le vin qui en décend, est plus plaisant à l'œil, et meilleur au goust, encores qu'il ne soit de si grande nourriture.

Les complants de la vigne noire sont le *Morillon,* le *Samoireau,* le *Négrier* et le *Néraut.* Outre lesquels, pour vigne claire, on y adjouste du blanc complant. Et du *Meslier* cy-après déclaré, assez par voye, entre 3 ou 4 croissettes, ou sautelles, une.

Le meilleur complant est le *Morillon* appelé *Pinot,* duquel le bois a la coupe rouge plus que nul autre : le meilleur est le court, noué de 3 doigts entre chacun nœud pour le plus, et de grosseur selon le pays, où il auroit esté nourry : et porte le fruict entassé : et a la fueille plus ronde que tous ceux de sa sorte.

1. Il y a eu plusieurs éditions avant celle-ci. Je copie l'exemplaire que je possède dans ma bibliothèque, avec son accentuation et son orthographe.

L'autre *Morillon* a le bois long, noüé de 4 doigts entre 2 nœuds, plus gros et plus moëlleux par dedans : et a la coupe aussi moëlleuse, dont il en est plus lasche, et a l'écorce rouge, et la fueille découpée en 3 ou en patte d'oye, comme le figuier.

Ce deuxième *Morillon* est nommé autrement *Pinot-aigrot :* il porte bien peu et de petits raisins clairs, dont le vin est fort, voire meilleure que du premier morillon.

Le troisième *Morillon* s'appelle *Beccane :* il a le bois noir, et le fruict de mesme, fait grand'montre de vin au fleurir : mais quand ce vient à meurir, il dechet de moitié de grain, et d'avantage : la sautelle en est plus longue noüée de toutes, et croist plus en longueur et en hauteur de bois que nul autre. Ce tiers *Morillon* s'appelle le *Franc Morillon Lampereau,* il meurit le premier que les complants, et fait bon vin, et plus que les deux autres.

Le *Samoyreau* se trouve aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte noüée, et de bois fort dur : l'autre luy approche fort pres. La troisième espèce se nomme *Samoyreau Chiquité,* autrèment *Prunelat blanc,* et ce à cause que son bois est plus blanc que l'autre, et fait du vin d'assez mauvais goust, et ne porte que par années : elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, l'on la trouve cheute et egrenée par terre.

Le *Negrier,* appelé *Prunelat rouge,* a la cotte rouge, le bois long noüé, grosse moelle, fueille découpée, la grappe grande et claire, rouge, le fruict dernier meur, et fait le vin âpre, et de longue durée. Parquoy en la plante rouge, n'y en faut mettre que peu, pour noircir l'autre et l'affermir : il se défend à la gelée, pour ce qu'il a haute souche.

Le *Neraut,* nommé *Bourguignon noir,* a la nature de Bourguignon blanc, le bois dur et fort noir, la moëlle serrée et petite, les nœuds pres a pres, la fueille moyenne et toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres a pres et entassé : se défend à la gelée, n'en faut guères à la plante : car il fait force couleur : de sorte que

ceux qui ont pleine plante, en font vin pour les teintures de draps, et le vendent cher.

La Rochelle menüe, et le *Bordelais* de mesme, ne se trouvent guères, pource qu'ils ne sont de portée, et ne valent qu'en treillage : le bois en est roux, comme cy-apres sera dit en la vigne blanche, sinon qu'il se trouve plus rouge, et la coupe plus vermeille.

Chap. IX. — *Plante de Vigne blanche.*

Le meilleur complant de la vigne blanche est le *Frumenteau,* qui a le bois tirant sur le jaune : et après lui le *Muscadet,* qui porte le bois rouge : puis le *Fin Pinet d'Anjou,* qui a le bois tirant sur le verd, et le fruict jaune comme cire.

Sur tous complans nul n'est moins tendre à la gelée que le *Goüest,* qui porte le bois tanné et fort gros en tige, la fueille ronde, et rend beaucoup de fruict. Il y a une autre sorte de *Goüest,* que l'on nomme *Goüest Saugé,* ainsi dit à cause du goust qu'il rapporte à la bouche, il n'est guère désiré combien qu'il fait beaucoup de vin, et n'est sujet à la gelée non plus que l'autre Goüest de sa sorte.

Le plus fructueux des blancs, est celui que l'on appelle *Bourguignon blanc,* ou *Mourlon,* ou bien le *Clozier,* qui n'est noüé qu'environ 2 doigts et demy, et le fruict a courte queüe plus entassé que *la Rochelle,* la fueille fort ronde, selon la nature des *Goüests :* au demeurant, il se défend de la gelée.

Celuy que pour l'effet des Parisiens appellent *Foirard,* et les Bourguignons *Cinquain,* ainsi nommé parce qu'il ne rapporte que la cinquième maille, combien qu'il soit plus gros en grain et en bois tirant sur le bleu : et quasi à plaine serpette, toutesfois est le moindre de tous quand à la valeur et bonté du jus.

Le *Meslier,* autrement *Servinien,* rapporte beaucoup : c'est pourquoy on en met quantité à plante. Il a le bois entre jaune et rouge, et n'est si tendre à la gelée : ses fueilles sont quasi rondes. Quant aux différences des complans, j'en trouve de trois sortes ; l'un se nomme le

Meslier commun, qui est de grand rapport; l'autre s'appelle le *Gros Meslier,* qui a le bois et le fruict aussi plus gros : et l'autre s'appelle le *Franc Meslier,* qui rapporte le meilleur fruict de tous et le grain plus séparé.

Le *Bourdelais,* autrement nommé le *Grais,* vaut mieux pour la treille du jardinage, toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport : il a le bois roux, et plus gros que nul autre complant, et si monte plus haut, et demande plus longue taille, aussi fait-il plus gros grain, et n'en faut guéres à la bonne plante, non plus que de la *Rochelle,* qui a le bois le plus blanc que tous, et néantmoins, n'est guéres sujet à la gelée : quoy qu'il soit, il est plus tard meur, et n'en faut plus d'un quarteron de sautelles pour quartier, car il fait le vin verd, nonobstant qu'il luy donne la pointe, et le rend sec et moins tenant de la liqueur.

Au chapitre XII, après avoir énuméré certains procédés, très fidèlement reproduits des anciens, pour obtenir la vigne thériacale, la vigne laxative, le vin dormitif, etc., les raisins précoces par la greffe sur cerisier, les raisins sans pépins par l'enlèvement de la moëlle de la bouture plantée, les raisins panachés par la juxtaposition intime à la plantation de deux sarments fendus, l'un de vigne blanche, l'autre de noire, et autres recettes analogues, un peu trop naïves pour être prises au sérieux, les auteurs de la Maison Rustique, précurseurs en cela de Galen, Pingeon et autres expérimentateurs contemporains, signalent l'effet des badigeonnages-engrais.

Le passage est curieux, le voici :

« Pour faire bien-tost bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraîchement taillé avec eau où ait trempé du sel nitre, et 8 jours après elle bourgeonnera. »

Notes :

Il suffit de se reporter au *Vinetum* de Charles Estienne pour voir que Jean Liébault doit être le principal auteur de ces deux chapitres.

En effet, tout nourri de la moëlle littéraire des anciens, mais nullement vigneron, Charles Estienne n'a guère fait que de l'ampélographie d'érudit. C'est un contemporain de Pline égaré

au XVIe siècle, et à qui la pratique semble lettre morte. Il ne décrit aucun cépage et il en cite plus d'un de travers.

Pour lui : *Uva apiana, stica* et *muscatela* sont « des Muscadeaux » ; *Uvæ præcicæ* de Virgile « des Hastiveaux » ; *Uva miscella*, ainsi appelé de ce que leur goût est intermédiaire entre la douceur et l'âpreté, « des Mesliers » ; *Uva brissa*, vendange foulée aux pieds, « Raisin foullé et escaché ou brisé » ; *Uva serotina*, « des Raisins derniers meurs et tardifs » ; *Uva duracina*, « des Raisins à la côte dure, des Samoyreaulx » ; *Uva Bumastos*, « des Goüez » ; le *Dactylos* est « le Raisin au grain long ».

Après avoir parlé du *Vinum helrolum*, « vin demy-roux », et des cépages qui tirent leur nom de leur lieu d'origine, « Burdegala, Burdelaz, et Rupellana, Rochelle », il donne sa fameuse définition de la *Vitis lanata*, qui lui a été si souvent reprochée : *Uva lanata, a lanugine nomen accepit, qua ipsi quidem uvarum acini obducti apparent.*

Jusqu'alors les ampélographes avaient appliqué l'épithète « lanata » aux feuilles, Charles Estienne la fait porter sur les grains. A-t-il voulu désigner l'*Enfariné?* En tout cas, l'appellation est hyperbolique et inexacte. La *Vitis lanata* Carol. Steph. devenue la *Vitis subhirsuta* C. B. P. est, croit-on généralement, le *Meunier* ou *Morillon taconné.*

C'est bien au dijonnais Liébault que revient la gloire d'avoir élagué toute cette broussaille antique ; c'est lui, le viticulteur bourguignon, qui, dégageant l'œuvre nouvelle de ce que le *Vinetum* du *Prædium Rusticum* avait encore de démodé, a cherché, en vrai praticien, à s'affranchir des traditions surannées, et à dire tout bonnement ce qu'il savait des cépages de son pays. Mais, s'il l'a fait, ce ne peut être qu'avec l'assentiment formel de son beau-père : ne séparons donc pas leurs noms dans le juste tribut d'hommages qu'ils ont mérité, tous deux, pour avoir fait apparaître, pour la première fois, l'ampélographie française.

Leur *Maison Rustique*, par les observations personnelles qu'elle contient, marque un véritable progrès.

Aussi, ne suis-je nullement de l'avis de Grégoire, qui ne voit dans la Maison Rustique « qu'un extrait des anciens, copié sans discernement, ainsi que l'avait fait Vincent de Beauvais, et où l'on trouve des inepties[1] ». Certes, encore tout imprégnée de l'antiquité, l'œuvre d'Estienne et de Liébault fourmille d'imperfections et de contes à dormir debout, c'est entendu ; mais elle a le mérite d'être arrivée la première et d'avoir provoqué, au moment de la

1. Grégoire, *Essai historique sur l'agriculture au XVIe siècle*, *in* édit. d'Olivier de Serres, 1804, p. 127.

renaissance des lettres, la renaissance de l'agriculture. C'est déjà quelque chose. De plus, la partie consacrée aux cépages est relativement importante; nous ne pourrons pas en dire autant du *Mesnage des Champs,* d'Olivier de Serres.

D'ailleurs, les anciens, — j'entends les vrais anciens, et non pas les barbares du moyen âge, — ne sont pas toujours aussi méprisables que le prétendent certains coqs de villages, tout fiers d'avoir picoré le fumier d'une *École Pratique* ou d'une *Station*. Et si on laisse de côté l'ampélographie qui leur a totalement échappé, et dont l'absence a certainement gêné leur viticulture, on trouve que leur agriculture, uniquement empirique, n'était pas de beaucoup inférieure à la nôtre, si satisfaite d'être scientifique.

« De toutes les connaissances que nous ont transmises les anciens, a dit Cuvier, l'agriculture est celle que nous en avons reçue dans l'état le plus voisin de la perfection. » Et Petit-Laffitte, l'auteur bordelais à qui nous empruntons cette citation, ajoute : « L'observation les avait fait agriculteurs, les progrès des sciences physiques nous ont faits agronomes. »

Il serait donc peu généreux de la part de l'agronome de jeter la pierre à l'agriculteur.

REMBERT DODOËNS

(1518-1585)

HISTORIA VITIS VINIQUE et STIRPIUM NONNULLARUM. Cologne, 1580, in-12 de 168 pages.

Savant médecin et botaniste néerlandais, DODOËNS ou DODONÆUS, — la mode du temps latinisait alors les noms des clercs très doctes, tout comme les nécessités de la rampe italianisent aujourd'hui ceux des ténors français, — naquit à Malines et mourut à Leyde. C'est là qu'il s'était retiré lorsque, à la suite d'une violente polémique avec un de ses confrères, Jean Craton, il quitta la cour de l'empereur Rodolphe II, dont il était le médecin. Avant de se consacrer uniquement au professorat, dans sa chaire de Leyde, il passa quelques années à Cologne où, avec bon nombre d'autres ouvrages relatifs à la botanique, la plupart ornés de très belles gravures, il fit paraître, en 1580, un volume sur la vigne et le vin, dont le titre pique encore la curiosité des viticulteurs.

Après avoir fait une courte description de la vigne et établi la

distinction entre la vigne sauvage et la vigne cultivée, Dodoëns ne traite plus que des effets médicaux du raisin, du vin et de l'eau-de-vie. La seconde partie, plus étendue, concerne diverses plantes médicinales. Rien ou bien peu de chose sur les variétés de vignes.

P. 50, l'auteur s'arrête cependant un instant sur la vigne *Idæa* de Théophraste, appelée par Pline *Alexandrina*, pour indiquer que cette famille, qui a des individus sauvages assez semblables à la Vitis sylvestris ou Labrusca, et d'autres à fruits comestibles et vinifères, prend naissance, non pas sur les sommets neigeux du mont Ida de Crète, mais sur les flancs du mont Ida de Troade, en Asie-Mineure; Ida, appelée par Ptolémée (au t. V, cap. 2, de sa Géographie) *Alexandri Troas*, d'où son nom plinien d'*Alexandrina*.

JULIEN LE PAULMIER DE GRENTEMESNIL

(1520-1588)

DE VINO ET POMACEO, *libri duo*.
Paris, 1588, in-12.

Ce petit opuscule a été traduit en français par *Jacques Cahaigne*, sous ce titre : Traité du vin et du cidre par Julien le Paulmier; Caen, 1589.

Dans le premier livre, relatif au vin, l'auteur énumère les effets du vin sur le corps de l'homme, et il passe en revue les différents vins de France; mais, contrairement à l'attente du lecteur, il ne cite aucun cépage.

J.-B. PORTA

(1550-1615)

Biographie :

Comme un grand nombre de savants du XVI[e] siècle, le napolitain PORTA a été un prodige d'érudition. Il avait un penchant décidé pour le merveilleux. Après des voyages en Italie, en

France, en Espagne, il fonda à Naples l'Académie *de' Secreti*, où on ne pouvait entrer que si on avait découvert quelque secret utile à la médecine ou à la philosophie naturelle.

Malgré les puérilités qui émaillent ses ouvrages, il a rendu de grands services aux sciences physiques et naturelles, dont il a contribué à répandre le goût. Il a fait un grand nombre d'expériences d'optique très curieuses. Il a composé des pièces de théâtre, des ouvrages de physique, de mathématiques.

Ses œuvres principales touchant l'agronomie sont: d'abord, son livre sur la *Magie naturelle* ou *Des Miracles des choses de la nature,* paru à Anvers en 1560, et qui eut de nombreuses rééditions[1]; puis, les *Phytognomonica*, Naples, 1588, où il étudie les propriétés des plantes et les moyens d'en découvrir les vertus par leur analogie avec les différentes parties du corps des animaux; et, enfin, une sorte de Maison rustique, intitulée *Villæ libri duodecim*, qui l'a amené à parler des Vignes.

Texte : VILLÆ LIBRI XII.
Naples. 1584; et Francfort, 1592, 8°.

Livre VII, chap. IV.— *Des espèces de vignes et d'abord des raisins de table.*

..... « la première qui mûrit chez nous s'appelle *Gingliese*... il y a, après la grappe, des grains très grands et très petits; je pense que c'est le *Leptorax* de Pline (raisin à petits pépins)... Parmi les précoces, il y a le raisin *Apianus*... Columelle dit que ses trois espèces se recommandent par de grandes qualités... la première est plus riche, quoiqu'elle ait des feuilles nues; les deux autres, qui sont couvertes de frondaison et qui ont une même apparence de sarments, ont un moût de qualité inférieure... Pour Pline ce sont les abeilles (*apes*), très avides de ce raisin, qui lui ont fait donner le nom d'*Apianus*... Florentinus le célèbre entre tous ».

Dans les lignes suivantes, Porta transcrit en latin le passage des Géoponiques sur la vigne *Mersitès*.

Ensuite, il parle du raisin muscat (*Moschatula*) « dont

1. *Magiæ naturalis libri XX* parut même en 1558, à Naples. En se reportant à la date de naissance de l'auteur on demeure confondu de la précocité de science de ce collégien, digne compatriote de Pic de la Mirandole.

le nom vient d'une remarquable odeur de musc, quand on le mange. Nos ancêtres ignoraient le musc, aussi n'ont-ils pas tiré du musc un nom pour les fruits sentant cette odeur. Il y en a deux espèces, du blanc et du noir. Il y a une autre espèce de raisin, le plus célèbre de tous, il ne sert qu'à la nourriture; il a la peau et la chair dures, il dépasse les autres en grandeur, son suc est parfumé et exquis, il a une couleur dorée : c'est vulgairement le *Moscatellone*. Parmi les raisins mûrs dans la saison, il y a avant tout le *Duracina*. Pline dit que c'est surtout la chair qui rend le raisin agréable; de là sans doute est venu le nom *Duracina*. Il a la chair et la peau dures, un grain gros, une saveur très plaisante, une couleur dorée et noire... on l'appelle vulgairement à Naples *Uva duraca*. Il y en a une autre espèce, de grain plus petit, mais de peau plus dure; sur l'arbre il dure jusqu'à l'hiver; suspendu au plafond il dure jusqu'à la nouvelle vendange... Ces espèces sont appelées vulgairement, au Vésuve, *Tostole majorine* et *minorine*. Columelle fait aussi mention d'une vigne *Pergulane*. ...Je pense que la dite *Pergulane* est celle qui pousse en berceaux (*pergula*) et qui, à Rome, en garde encore le nom; car elle est appelée vulgairement *Pergolese*, principalement à Tivoli. A Naples, on la nomme *Uva Groia;* suspendue, elle dure jusqu'à la vendange suivante ».

Porta parle ensuite d'une espèce que Columelle et Virgile appellent *Bumastus*, et Pline *Bumamma :*

« Sa grappe a la forme et la grandeur d'une mammelle de vache. Aussi, à Naples, le peuple a gardé son ancien nom, il l'appelle *Uva Mennavaca*, c'est-à-dire mammelle de vache, *menna* signifiant mammelle. Il y en a deux espèces, du blanc et du noir... On en trouve sur le mont Vésuve... Sa grappe est très longue, les grains ne sont pas dispersés, comme dans les autres espèces, mais disposés deux par deux du commencement au bout de la grappe; sa couleur est rouge pourpre. Il y a aussi les

Ceraunia. Columelle dit : Nous appelons ce raisin *Corneolus,* en suivant la nomenclature grecque ; en effet, il est courbé comme une corne. Chez nous, il y en a du blanc et du noir, et il produit trois fois l'an. Du poids d'un grain, Pline et Columelle ont pu le nommer le raisin de l'once (*Uncialis*). A Naples, on le nomme vulgairement *Uva pruno,* car ses grains ont presque la grosseur d'une prune et par suite pèsent presque une once. Pline affirme que le nom de *Tripedaneus* lui vient de sa grandeur, et en effet la grappe mesure 3 pieds de long. Il y en a chez nous beaucoup d'espèces, dont la grappe non-seulement a 3 pieds de long, mais encore pèse trente livres. Entre autres il y en a une qu'on appelle *Uva San-Nicolas.* Columelle et Pline parlent des *Stephanites*, chez lesquels la nature s'est amusé à faire une sorte de couronne, en interposant les feuilles entre les grains. Je n'ai pas vu cette espèce et n'ai pas entendu mes amis dire qu'ils l'avaient vue, mais j'en ai vu un grand nombre chez lesquels le hasard avait interposé des feuilles entre les grains. Je ne veux pas taire une espèce familière à nos jardins, dont les grains sont noirs avant d'être mûrs et blanchissent en mûrissant. Ce raisin est très propre à jouer un bon tour à des amis, car à la couleur ils le croient mûr ; quand ils le portent à la bouche, sa saveur très acide leur fait faire la grimace. Ce sera peut-être le raisin *Capnios* de Théophraste, qui d'une grappe noire en forme une blanche et d'une blanche une noire. Théophraste mentionne les vignes folles... Pline en dit : Il y a des vignes qui produisent trois fois, on les appelle folles, parce qu'en elles certaines parties mûrissent, d'autres noircissent, d'autres fleurissent. M. Varro se porte garant qu'à Smyrne, près de la mer, il y a une vigne qui produit deux fois. Cette espèce est vulgaire chez nous ; on l'appelle *Uva tre volte l'anno :* elle bourgeonne d'abord et fleurit avec les autres ; puis, vers la Saint-Jean, on coupe le sarment au-dessus de la fleur, de nouveau elle bourgeonne et fleurit une seconde fois ; entre temps elle mûrit une pre-

mière fois, peu après elle fleurit une troisième fois, mais le troisième raisin ne mûrit pas, à cause de l'arrivée de l'hiver, et il reste dans cet état sur l'arbre pendant tout l'hiver. Mais je pense qu'au temps de Pline il n'y en avait pas en Italie, puisqu'il emprunte ce qu'il en dit à Théophraste et à Varron, s'il est vrai que Théophraste ait voulu parler de cette espèce; et ces deux auteurs en parlent comme d'une chose exotique. Columelle a nommé aussi les *Dactyli* parmi les vignes recommandables par leur bonté et leur apparence; Pline en dit que leurs grains sont très allongés; et, ailleurs, que ces raisins sont longs et maigres comme un doigt. Cette espèce s'appelle aujourd'hui à Naples *Uva digitella,* car ses grains ressemblent à des doigts; il y en a du blanc et du noir, et il mûrit en été. Virgile cite la vigne *Thasia, Libyca;* Columelle la *Venucula,* la *Nemesiana;* Pline l'*Etesiaca,* la *Conseminia,* la *Talpana;* Athénée la *Nicostratia,* et enfin d'autres, qu'il serait trop long d'énumérer. »

Livre VII, chap. v. — *Des raisins destinés à faire le vin.*

Porta y parle de la vigne d'Aminæa. Il rapporte ce qu'en ont dit Columelle et Pline; d'après les notes de Columelle, il dit que le vin aminéen est le vin grec vulgaire de son temps. Il parle de la vigne qui le produit :

« Cette espèce a ceci de particulier qu'elle porte des grappes géminées, et il n'arrive qu'à elle d'avoir des grappes ainsi divisées en deux. Nous en avons vu seulement deux espèces, une plus petite, que nous nommons *Græca,* une plus grande, que nous nommons *Græcula.* Ses ceps couvrent le mont Vésuve, qui veut réparer par ce fruit les dommages qu'il fait et trouver grâce auprès de la postérité... Je pense que d'autres espèces se trouvent près de Bénévent, car là on appelle *Ammigna* un raisin semblable au nôtre, on y fait un vin très célèbre et qui ressemble à notre vin grec. Il y a aussi les *Helvolæ* de Columelle, que d'autres appellent *Variées,* dit-il; ces espèces ne sont ni pourpres ni noires, mais d'un rouge

pâle... Je dirai que nos raisins *Hellanica* sont les Helvolæ des anciens; il y en a deux espèces, l'une plus noire; j'en ai vu hors de la Campanie d'une couleur plus pâle. Dans les vignobles de Sorrente ce raisin produit un vin presque blanc; il est de couleur pourpre et fertile tous les deux ans... Après le vin grec, il faut citer en seconde place le vin *Lachryma* du Vésuve: Columelle et Pline pensent que le nom de son raisin, *Oleaginea*, vient de sa ressemblance avec l'olive... Chez nous, il garde encore son nom, car on l'appelle *Uva olivella*... Le raisin *Alopecis* de Pline est ainsi appelé parce qu'il imite une queue de renard, et, à cause de cette ressemblance, il a conservé, jusqu'à notre temps, le nom de *Coda volpe*. Il y a bien d'autres espèces, qu'il serait long d'énumérer: le lecteur en aurait la nausée plutôt que d'en tirer profit; aussi c'est à dessein que nous les laissons de côté. »

Notes :

Uva tre volte. C'est d'ordinaire à l'*Ischia* ou *Noir précoce de Gênes* que l'on donne ce brevet de triple fertilité[1]. Pulliat fait remarquer[2] que cette sorte de Pinot précoce, si improprement appelé *Ischia*, puisqu'il n'existe pas à Ischia, n'a jamais, à sa connaissance, donné les triples conscrits que provoque le rognage opéré de bonne heure.

Cette faculté appartient à un haut degré à la tribu des Gamays teinturiers. Alors qu'elle demeure à l'état d'accident chez les Pinots, la sortie abondante des aigrets, petits grappillons acides susceptibles de devenir, au moins les années chaudes, parfaitement vendangeables, est la règle chez les *Mourots* et les *Plants rouges de Chaudenay*. Chaque rognage fait sortir de nouveaux raisins. A la fin de septembre, les ceps sont chargés de grappes, les unes mûres, les autres vertes et d'autres enfin en fleurs. Nos Gamays teinturiers sont donc bien des *Uva tre volte*. Ce doit être à un cépage analogue à eux, commun et très fertile, que les Italiens ont dû jadis appliquer ce pittoresque qualificatif, qui est tombé, par une confusion quelconque, sur l'Ischia, le frêle et insignifiant *Pineau-Madeleine* du chevalier de Rovasenda[3].

1. Odart, *Ampél. Univers.*, p. 347.
2. V. Pulliat, *Raisins précoces*, p. 84.
3. Rovasenda, *Essai d'une Ampél. univers.*, p. 161.

ANDRÉAS BACCIUS

(? -1600)

Biographie :

C'est à Saint-Elpidio, petite localité de la marche d'Ancône, que naquit *André* BACCIUS ou BACCIO. Travailleur modeste et savant, il devint professeur de médecine à Rome et médecin du pape Sixte-Quint. Après des revers de fortune qui le réduisirent à la misère, il fut recueilli par le cardinal Ascagne Colonna.

On a de lui plusieurs volumes d'une grande érudition et d'un réel mérite. Il étudia spécialement les poisons et leurs antidotes; les pierres précieuses énumérées dans les Écritures saintes; les banquets des anciens. Ce dernier ouvrage l'amena à approfondir la question vin, et lui fit composer, peu d'années avant sa mort, son *De naturali vinorum historia et de vinis Italiæ*, livre devenu très rare, pourchassé qu'il est par les bibliophiles des deux mondes, et resté intéressant à consulter encore aujourd'hui, malgré les lacunes qu'on y rencontre, en plus d'un endroit, et les emprunts ampélographiques qu'il est facile d'y signaler.

Texte : DE NATURALI VINORUM HISTORIA *et de vinis Italiæ*. Roma, 1596, in-4°, de 370 p.

LIB. I. Cap. XI. — *Les espèces de vignes et de raisins sont innombrables et dégénèrent suivant le sol et la culture.*

Pourquoi tenterais-je de rien ajouter à la longue nomenclature que Pline a déjà donnée des espèces de vignes? La question a été largement traitée dans ses « Histoires ». Je me bornerai donc à y relever quelques-uns des aperçus les plus suggestifs, en son Livre XIV, chapitre IIIe. D'espèces greffées entre elles naissent de nouvelles espèces, dont les variétés se multiplient à l'infini. Je sais, dit-il, que les *Gauranæ* apportées du territoire de Falerne, et appelées *Falernæ,* dégénèrent partout très rapidement. Celles que Virgile nomme les *Thasiæ,* les

Maræotides, et les *Lagœi,* étrangères pour la plupart, ne se trouvent pas en Italie. Bien plus, Caton cite plusieurs espèces de celles-ci, dont les noms mêmes sont perdus : quelques-unes, étaient autrefois particulières à la Toscane, celles qu'on nomme, par exemple, la *Florentia,* la *Talpana* d'Arretium, la *Ctesiana,* espèces qui, plus elles donnent, meilleur elles donnent et s'épuisent étonnamment par leur fécondité. Parmi celles qu'énumère ce censeur de la nature, les *Dactylides,* ainsi appelées à cause de leur grain effilé en forme de doigt, conservent leur manière d'être, et ne varient pas. Dans les *Duracinæ,* il y a les *Colombinæ,* à très gros grains, qui, plantées en treilles, se nomment *Escariæ :* il y en a de blanches et de noires ; c'est surtout Tibur qui nous en approvisionne, aujourd'hui. Caton ajoute que le raisin *Vinaciola* n'est connu, sous ce nom, que chez les Sabins et les habitants de Laurentum ; pas ailleurs. Il représente cette vigne comme assez voisine d'aspect, de la Lambrusque ; d'un rouge ardent, du rouge des vins d'Aricie ; maigre, et âpre, ainsi que d'ailleurs nombre d'autres de toute la Gaule cisalpine, au delà, de Padoue et en deça, surtout dans la zône de Parme, Mutine, et Bologne, et au pays de Vicence et de Padoue, où l'on ne cultive guère d'autres cépages que cette sorte de *Vinaciola,* qu'on y élève sur les arbres, ormes et peupliers, en raison de la nature des terrains humides et sablonneux. Les auteurs postérieurs à Caton ont englobé, à peu près sous le même vocable, les *Vernaciæ,* et les *Uvæ Vernaciolæ,* ou *Verraciæ,* espèces appelées aujourd'hui *Mangiaveræ :* elles sont pourtant très différentes des *Vinaciolæ* citées plus haut, bien qu'elles leur ressemblent par leurs raisins noirs et épais, qui font les délices des sangliers et des porcs, d'où leur surnom ; gonflées d'un suc épais et pulpeux, elles produisent un vin analogue au *Sapa*[1], sucré et noir, en

1. Le *Sapa* était un vin très concentré. Les anciens faisaient trois sortes de vins cuits, le *passum*, le *defrutum* et le *sapa*. Le premier se faisait avec des raisins desséchés au soleil ; le second

grande faveur auprès des aubergistes, et qui abonde, au-delà de la Campanie, à Salente, dans le Brutium et les Calabres ; mais il ne peut s'employer qu'en hiver, car, après l'équinoxe, il est lourd, et flatulent. La même observation s'applique au vin vulgairement appelé *Razzetium*, qu'on trouve abondamment, aux rives Ligustiques, et à l'*Accinatium*, célébré par les anciens, au pays de Vérone : ce sont plutôt des différences œnologiques qu'ampélographiques.....

Au chapitre XII du même livre, Baccius étudie les raisins secs. Il assimile le *Zibibo*[1] des Arabes aux *Scybelitides* ou *Scycibellites* de Pline ; il parle des différents Corinthes et du gros raisin d'Alexandrie, *Alexandrinum*, probablement le Muscat du même nom.

Dans les trois derniers livres de son ouvrage (Lib. V, VI et VII), Baccius, passant en revue les vins italiens et étrangers, ne manque pas de parler des cépages qui les produisent. Presque tous les cépages anciens, qui avaient tiré leur appellation de leur pays d'origine, se retrouvent ici et donnent leur nom à leur vin.

P. 219. Nous avons le vin *Aminéen*. Après avoir discuté les diverses étymologies du mot probablement grec, ἀμιναῖον, ἀμιναῖα σταφύλη, Baccius en distingue trois sortes. Ce qui prouve que les vignes de Pline étaient mieux connues à son époque qu'à la nôtre.

P. 222. Il indique l'origine du Vinum *mangiacerra*.

Sur les flancs du Vésuve et à Castellamare croissent des vignes aussi vigoureuses que des lambrusques, dont les fruits noirs et épais sont recherchés des sangliers, et même des sangliers domestiques, *cerres*, d'où *mangia cerra*. Celles qui donnent le vin le plus épais sont appelées, d'après la même raison, *Vernacia* ou *Verracia uva ; Raisin de porc*.

P. 224. Il rappelle que le vin grec de l'antiquité n'était autre chose que notre vin muscat. Il conseille de le faire avec moitié de raisins *Helcolæ* et moitié *Apiciæ* ou *Apianæ*. L'*Apiana, moscatello*, était le *Stico* ou *Sticha* des Grecs et aussi le *Scirpula* des Latins. *Scirpo* signifie, en effet, pédoncule froissé, retourné. C'était l'usage, pour la préparation de ces vins de liqueur, ancêtres de nos vins de paille, de laisser le raisin se figuer sur la souche ; et, pour favoriser cette demi-dessiccation, on tordait la queue du raisin.

s'obtenait en réduisant le moût par moitié à l'aide du feu ; et le troisième provenait d'un moût tellement réduit, *rapproché*, comme disaient les œnologues de la fin du siècle dernier, qu'il ne restait plus guère que le tiers ou même le quart de la quantité initiale.

1. J.-M. GUILLON (*Cépages orientaux*) donne le *Zibibo* comme syn. du *Muscat d'Alexandrie*.

P. 256. Le vin de Palma était dû au raisin *Marana*, sucré, agréable, à la peau fine, ambrée à la maturité.

P. 264. C'est la *Spinea* de Pline, si accommodante sous le rapport du terrain et du climat, qui fait les vins de Ravenne.

P. 281. La *Vinaciola*, cépage de grande arborescence, qui faisait les vins âpres et acides d'Aricie. C'est à la Vinaciola que se rapporte le fameux mot de Cinéas, l'envoyé de Pyrrhus, trouvant juste qu'on pendît à une si haute potence la mère d'un si mauvais vin. Vigne d'abondance, la Vinaciola fait des vins fermes, solides et qui ne sont pas sans qualité, quoi qu'en ait dit Cinéas.

P. 282. C'était, sans doute, pour diminuer l'excès de couleur de ces vins d'Aricie et leur donner un peu d'agrément, *gratia,* qu'on y multipliait aussi, beaucoup, les *Helvolæ,* ces burots d'alors.

P. 292. A propos des vins de Tibur, il rappelle la synonymie de Pline *Tiburtes uvæ, Oleaginæ.* Leur vin demande à être bouilli, sans quoi il est exposé à contracter un goût de sec et d'amer. Aujourd'hui les vignerons de Tivoli se livrent surtout à la production des raisins de table, *Escariæ ;* ils multiplient ces Duracines fermes et belles, noires ou blanches, qui se comportent si bien en treilles, *in pergulis,* qu'on les en appelle *Pergulesiæ.*

P. 303. Le *Burianum* et le *Trebulanum* (le Trebulanus est le *Trebbiano* ou *Colombeau*), qui tirent, tous deux, leurs noms de leurs cépages, le disputent au vin grec en agrément.

P. 313. A Pavie, il y a une espèce de raisin spécial appelée *Pignola,* pomme de pin, à cause de ses grappes coniques si serrées qu'on ne peut en détacher les grains avec les doigts, et qui obligent à les manger en mordant à même. Son vin d'une couleur splendide, pétillant et agréable, avec un léger bouquet de résine, n'est pas de garde.

P. 316. A Laus Pompeia, parmi beaucoup d'autres superbes raisins surtout blancs, nous retrouvons le *Pignola* que Baccius appelle alors *Pineolæ uvæ.*

Enfin nous arrivons, p. 357, au fameux passage du *Morillon,* cité dans le Dictionnaire de Rozier. Bien que de peu d'intérêt, puisqu'il est tiré de Charles Estienne, d'après l'aveu même de l'auteur, nous le donnons *in-extenso,* parce que c'est la seule page consacrée par le docte Italien aux raisins de France.

« Dans les raisins noirs, il y a trois sortes de *Morillons.* L'une, à la feuille sensiblement arrondie et aux grappes très serrées, laisse voir, quand on l'entaille, un bois très rouge, bien qu'elle fasse néanmoins strictement partie des vignes noires. L'autre, dont l'écorce est extrêmement rouge, a des feuilles divisées en trois, comme la feuille

du figuier. La troisième enfin, qu'on nomme *Biccana,* se fait remarquer par la noirceur de son bois et la luxuriante abondance de ses sarments et de ses feuilles. Elle ne donne toutefois, à l'époque des vendanges, que des raisins périssables, qui s'égrènent. Le *Samoyreau,* comme si elle avait été cultivée jadis à Samos, est une vigne à bois dur, caractérisée par ses nœuds courts et également par ses raisins noirs; une autre forme du même nom, appelée vulgairement *Broneutum* à cause de ses mérithalles rapprochés, donne, comme la Biccana, des raisins qui s'égrènent à la maturité; la troisième sorte est plus fertile et se rapproche de la première. Le *Negrarium (Nigrier)*[1] pousse, avec une écorce rouge, des feuilles très découpées, de grandes grappes, claires et rouges. Le *Neurat (Néraut),* appelé aussi *Borgugnon nigrum,* se rapproche du Borgugnon blanc par sa feuille moyenne et arrondie. La *Ruscella (Rochelle)* et le *Bordellais* se plaisent surtout suspendus à de hautes treilles; leur bois est vigoureux et rouge. Le plus fruité des raisins blancs est l'espèce dite *Frumentanum (Frumenteau),* son bois est jaunâtre. Le *Moscatellum (Muscadet)* l'a rouge. Le *Pinet de Angiu (Pinet de l'Anjou)* a le bois vert et le fruit doré comme la cire. Le *Gouest* a la feuille ronde et donne beaucoup de raisins; il y en a un autre, surnommé *Gouest Salviatum (Saugé),* à cause de son parfum très agréable de sauge. Le *Borguignon blanco,* appelé aussi le *Dozier (le Closier),* a la feuille ronde et peut être mis au rang des vignes blanches les plus fertiles. Le *Foirard,* ainsi que les Parisiens l'appellent, a le bois bleuâtre, des raisins agréables : il mérite de passer avant les plus mauvais. Le *Mellierum (Meslier)* rappelle le charme du miel, son bois est rougeâtre, ses feuilles rondes, il est très fertile ; il y en a un autre à raisins plus gros et à souche plus haute, et enfin un troisième surnommé *Domesticum (Commun),* très fertile aussi, mais à grains moins serrés et plus

1. Nous rétablissons, entre parenthèse, les noms de Charles Estienne, défigurés par Baccius.

ouverts à l'action bienfaisante du soleil. Le *Burdellais* (*Bourdelais*) est un autre cépage blanc qui va également en treilles ; il est à grains plus gros : c'est la parure des vergers..... »

Après ces courtes descriptions, Baccius fait un long éloge du vin de *Clairette* produit sur les bords du Rhône, d'Avignon à Marseille. Il distingue trois Clairettes, la *Clareta blanca,* la *Clareta rubra* et la *Clareta helveola.* Toutes trois, avec leurs raisins à demi passerillés sur la souche, donnaient des vins exquis, agréables et hygiéniques, *stomacho gratum, nec fumosum, nec tentans caput.*

Baccius remonte au Nord, et, en quelques lignes, loue tous les vins qu'il rencontre, en Savoie, en Lyonnais, en Bourgogne, en Franche-Comté. Il arrive à Paris, où il s'arrête pour faire le panégyrique de la France, dont il admire l'incomparable fertilité. Un salut à la Champagne, et le voilà sur les bords de la Loire, à Orléans, en Aquitaine, à Bordeaux, et enfin à Toulouse, d'où il passe en Espagne.

Là, il va demander à Herrera le même service ampélographique qu'il avait sollicité, en France, de Carolus Stephanus. Voici sa nomenclature :

P. 363. « Il y a des vignes *Alvillæ* qui produisent des raisins blancs, assimilées par l'historien Herrera aux *Torrontes ;* des *Muscatellæ* à odeur de musc et à raisins tant blancs que noirs ; des *Cinsuentes* tout à fait semblables aux *Alvillæ ;* des *Jaën* blancs aux grandes grappes et aux gros grains ; des *Hebenes,* sorte de raisin blanc aux grains incurvés, pulpeux et de suave odeur ; des *Alarixes,* au raisin sucré recherché des petits oiseaux, mais dont les qualités vineuses les rendent les rivales des *Hebenes.* Le *Castellano* blanc, à la courte grappe, aux grains ronds, qui, sous ce nom et sous celui de *Uva Sancti Martini,* donne des raisins abondants. La *Malvasia* s'approche d'eux, ainsi que l'*Uva Malvales* aux grappes serrées et rondes. Les *Layrenes* blancs et une autre *Castellana,* noire celle-là. La *Palombina nigra,* l'*Aragones nigra,*

les *Tortozon, Herriales, Longares* et *Coion de gallo*. En outre, il y a des raisins de treille qui s'appellent *Ruviales* dans le vignoble de Baiezæ, et *Magliares* dans celui de Séville. Citons les *Donzellas* ou *Passarinas*, tant blanches que noires; la *Tinta*, et, sous la ville de Valence, les *Plantas*, la *Planta-tardera* et les *Tortosæ*. Les raisins secs les plus suaves, ceux qui ont le grain long et élégant, se fabriquent au soleil en tordant le pédoncule de la rafle, surtout dans le royaume de Grenade et sous la ville d'Almugis, avec la *Basilica* qu'on appelle la reine des raisins. C'est la *Coluben* de Pline, vulgairement appelée *Colubella*. Les *Dactilides* aux grains allongés se sèchent également. Sur la table les raisins les plus suaves à servir sont les *Mollares*, les *Biaciæ Ruviales* et ceux que les anciens, à cause de leur forme, avaient appelés *Bumastes*..... »

Notes :

Baccius était érudit, physicien et hygiéniste, mais nullement botaniste, ni agronome. Jugé sévèrement par Roxas Clemente et surtout par Haller, qui le traite de pure compilation, son livre porte l'empreinte de sa tournure d'esprit et de ses connaissances spéciales. Toute la partie œnologique, avec ses développements de géographie rétrospective, ne manque pas d'ampleur. Le côté vraiment faible est le point de vue cultural, c'est-à-dire l'étude des vignes, pages improvisées à coups de ciseaux, documents empruntés à droite et à gauche, un peu à la manière de Pline.

La réputation, méritée d'ailleurs, de l'œnologue, servit à appuyer les jugements discutables de l'ampélographe. Et, chose bizarre, on vit le texte de Baccius, extrait littéralement de la Maison Rustique du français Estienne, revenir en France, cité avec force salutations par d'éminents viticulteurs, heureux de se référer à un étranger, *clarissimus et doctissimus*, et ne soupçonnant pas l'existence antérieure, dans leur propre pays, de la source où ce professeur italien n'a eu qu'à puiser ses faciles oracles.

Ce renom que l'ignorance des viticulteurs français a fait à Baccius ampélographe, est tout à fait usurpé. Dans le titre même du chap. XI du Lib. I, consacré aux raisins, l'auteur fait une profession de foi aussi claire que malheureuse. Les espèces de vignes et de raisins sont innombrables et dégénèrent suivant le sol et la

culture : tel est le titre dudit chapitre. Il en dit long. C'est l'opinion des polygraphes de l'antiquité qui s'étale en superbes elzévirs sur les compilations de la Renaissance.

Nul doute que, tombée de si haut, une affirmation aussi catégorique n'ait influé, d'une façon déplorable, sur la crédulité des nombreux écrivains qui ont suivi Baccius, et n'ait contribué ainsi, dans une large mesure, à entretenir la fable de la variabilité des cépages.

J.-V. SODERINI

(1526-1596)

Biographie :

Agronome italien né à Florence, Soderini était membre d'une des grandes familles de cette république. Étant entré dans un complot contre les Médicis, il fut condamné à mort par le conseil des Huit et ne dut la vie qu'à la générosité de Ferdinand Ier qui se borna à le reléguer dans sa terre de Cedri, près de Volterra. C'est là qu'il oublia la politique dans l'agriculture. Il apporta à ce genre d'études une intelligence vive et affinée et une plume exercée.

Au début du XIXe siècle, on a exhumé de Soderini plusieurs ouvrages manuscrits :

Trattato d'agricoltura, Florence, 1811, 4° ;

Della coltura degli orti e giardini, Florence, 1814, 4° ;

Trattato degli arbori, Florence, 1817, 4°.

Mais le volume qui a établi sa réputation est son *Trattato della coltivazione delle viti et del frutto*, publié à Florence en 1600, par conséquent plusieurs années après la mort de son auteur.

C'est à ce traité de la vigne que nous empruntons quelques pages ampélographiques.

Texte : TRATTATO DELLA COLTIVAZIONE DELLE VITI *e del frutto che se ne puo cavare.* Florence, Giunti, 1600, 8° de 128 pages.

P. 117 : « Les espèces de raisins se différencient justement de deux façons. La première comprend celles qui se cultivent d'ordinaire pour la table : elles sont suscep-

tibles de faire de bon vin, parce que leur raisin est bon en lui-même et qu'il est le produit d'un bon cru. Toutefois elles en font peu. Mais celui qu'elles font est excellent, bien qu'elles appartiennent à des pays et à des sols peu favorables; car certains terrains chétifs ne valent rien pour cela. J'en ai fait moi-même l'expérience, et je puis signaler, à titre d'exemple, les raisins *San Colombano,* qui produisent un vin singulièrement semblable à de l'eau (comme couleur), tout comme le vin que donnent les vignobles du Rhin, en Flandre; en coupant ce vin avec d'autres on trompe ceux qui se vantent d'être amateurs et qui ne sont que des ivrognes. Mais, sous le rapport de la quantité, cette première catégorie ne saurait soutenir la comparaison avec la seconde, c'est-à-dire, avec celle qui, de par la nature du sol, se trouve proprement appropriée à faire du vin; elle n'est pas, en général, comme la précédente, agréable et délicate à manger, quoique l'on puisse signaler cependant quelques types bons, acceptables, et même savoureux, tels que la *Canaivola,* le *Morgiano,* le *Raffaione* et le *Bergo* qu'on appelle *Corsa rotonda* quand il est mûr, et le *Trebbiano* de toutes sortes, et surtout le *Perugino*, qui a la propriété de suffire s'il est très juteux : voilà les principales espèces pour obtenir à la fois la quantité et la qualité du vin. La palme reste cependant à la *Canaivola* et à la *Schiava* dont les vins sont comparables à l'*Ameria* et au *Falerne* si vantés par les anciens; leurs raisins sont bons à manger, et propres à faire un vin abondant. A leur groupe se rattachent de nombreuses espèces très fertiles, notamment les *Trebbiano* de toutes sortes, le *Raffone,* le *Morgiano,* la *Barbarossa,* la *Rinaldessa,* le *Sangiogheto*[1], âpre au palais, mais riche d'un suc généreux; le *Riminese,* quand il peut croître dans les lieux qu'il aime et qui lui conviennent, comme les plages, les collines, les terrains pas trop gras, et surtout le voisinage de la mer. Le *Razzese*

1. Serait-ce une forme du *San Gioceto?*

et la *Braccivola,* ainsi que le *Greco*, sont encore très productifs de vin, à la condition de croître dans leur pays natal : on a vu une vigne, seule sur un arbre, donner jusqu'à huit ou dix barils de vin, comme en Terre de Labour, et dans les environs de Naples ; transportée ailleurs, on l'a vu garder toute la vertu native de sa grande fécondité ; c'est qu'ils aiment les hautains, de même que le *Trebbiano* et le *Pergolese* de Tivoli. Au surplus, et par leur nature même, toutes ces espèces de vignes aiment l'arborescence et embrassent assez de pays : c'est ainsi que, au Portique de la Romagne, on voit une treille s'étendre à plus de mille brasses, chargée de raisins ; pareillement, à Palerme, on en trouve une dont le tronc, élevé hors du sol à une hauteur de huit à dix brasses, a la grosseur d'un homme ; elle se voit dans un clos entouré de cellules des ex-Cordeliers, et ses ramifications ont plus de cinquante brasses de côté. Il s'en rencontre peu, au contraire, qui s'accommodent de la conduite basse et du terre à terre, comme les vignes qui produisent le raisin noir et sec de *Corinthe,* et les raisins secs blancs, et ceux qui sont bons à sécher en grappes entières et pointues ; ou encore la *Malvagia* qui fait le Malvoisie, dont un seul pot suffit pour améliorer un tonneau de six barils du vin blanc de ce pays ; raisin excellent à ce point que, employé seul et sans mélange, il fait un vin très capiteux. Cette vigne est peu fertile en son pays d'origine, Candie et Chypre ; elle l'est encore moins transportée sur un sol étranger ; elle se plaît en taille basse.

Il y a des raisins muscats noirs et blancs. Les uns font très peu de vin ; les autres, au rebours, en produisent beaucoup : les uns ont une graine ronde, grosse et lisse ; les autres, une graine très petite. Les raisins aux graines rondes ont à la fois la grappe bien formée et les grains aplatis. Les gros raisins muscats de Naples sont agréables à manger, mais donnent peu de vin. Il y a encore, dans les Maremmes, des raisins jaunes, volumineux, qui sont odoriférants et bons à manger, et qui donnent beaucoup

de vin. Les noirs donnent du vin coloré, assez bouqueté: le raisin est fort délicat; malheureusement, il ne se conserve guère.

Le *Mammolo*, soit rouge, soit noir, est un bon cépage pour le vin; bien mûr, son raisin n'est pas désagréable à manger, ainsi que celui de l'*Orzese* et de la *Rinaldesca*, qui, d'ailleurs, sont excellents pour faire du vin, et pour le faire abondant, comme cela arrive avec le *Marzimino*, l'*Uva Mostaia*, qui en donnent beaucoup, et avec la *Zucchaia :* mais ce dernier, loin d'être savoureux, est âpre et plein d' « aquosité » insipide. On voit peu d'*Uva di Gerusalemme;* on n'en trouve guère que dans des jardins très soignés; ses grappes s'allongent vers le sol quelquefois l'espace d'une brasse et demie. Comme ses ailerons sont aussi grands que les grappes des autres cépages, on lui donne volontiers le surnom de raisin-merveille, *Maraviglia*. Bonne pour la table, mais peu fertile pour la cuve, cette vigne affectionne les hautains.

Après elle le *San Colombano* tient le premier rang; greffé sur Muscat, il est précieux par son parfum délicat: il fait, comme il a été dit, un vin clair comme de l'eau, mais d'une grande force et bien bouqueté; son raisin noir est encore bon, mais non son raisin blanc. Vient ensuite la *Galletta bianca*, renommée chez les anciens, et remarquable par sa peau mince, sa pulpe fondante et sa saveur exquise : toutefois la *Galletta nera* ne saurait rivaliser de bonté avec elle. L'*Uva paradisa* est excellent, bien qu'il ait la peau épaisse, quand il se dore au moment de la maturité, un peu comme la *Pergolese* ou *Duracine*, laquelle se trouve à Tivoli et en quelques autres lieux, pourvu que le terrain soit bon et pas trop gras, et se conserve sur souche autour des maisons, sur treille ou en taille basse, comme à Tivoli, après l'automne, au commencement de l'hiver, et comme dans son propre pays jusqu'à Noël. Le raisin noir est acceptable, mais le blanc l'emporte en qualité : il aime les hautains et s'accommode bien des treilles et des supports. Il y en a d'autres qui,

parce qu'ils sont gros, se nomment *Grosso;* leurs grains sujets à fendre et à sécher, ils sont encore de trois et de cinq voltes[1].

Il y a aussi l'*Uva Angela* et le *Zibibo bianco* et le *Zibibo nero.* Mais si l'on veut des raisins de conserve, c'est la *Corbina* et l'*Ansoria* qu'il faut choisir. Au surplus, la *Barbarossa* ne leur cède en rien, ni la *Lunigiana,* ni quelques autres espèces encore, qui, outre que leurs grains croquants et presque sans pépins sont excellents à manger, font du bon vin; mais, en général, leurs ceps sont faibles et leurs grappes rares; en montagne où elles viennent excessivement bien, on en garde les raisins toute l'année, si on prend l'habitude de suspendre les sarments dans une chambre saine et hermétiquement fermée.

En Lombardie, on dit beaucoup de bien de l'*Uva Groppella,* qui ressemble, ou à peu près, à celui qu'on nomme *Gallezzone.* Sont fort estimés aussi, pour faire du vin, les *Voltoline*, les *Schiava nera* aux gros grains. Et leurs raisins détachés des vignes en vieille lune, à midi, avant leur maturité complète, et pendus au plancher la tête en bas donnent toute satisfaction. De même le *Varano*, l'*Orzese* et le *Sangiogheto* sont des producteurs renommés pour faire beaucoup de vin. Viennent ensuite les *Trebbiano,* aux grandes grappes et à la peau blanche. Plantés ras terre ou dressés sur treille, les *Trebbiano* ont une fertilité extrême et ne manquent jamais. On en trouve de noirs, mais les blancs sont les meilleurs. Il faut en rapprocher les *Lugliole*, qui sont bons à manger et précoces : immédiatement après viennent les Lugliole d'août qu'on appelle *Pisano,* qui ont de grosses graines et ressemblent à l'*Uva franzese*. Les *Vernaccia,* tout comme les *Malvagia,* font peu de vin, mais un vin corsé. Les *Buriani* et les cépages blancs des environs de Portercole donnent un vin très généreux, d'une force égale à celle du vin grec, mais plus agréable et d'une suave saveur. Le

1. Cf. *Uva tre volte,* ci-dessus, p. 172.

Bergo qui fait la *verdea* est un plant très apprécié comme le *Pizzelluto* de Rome, et, à Naples, le raisin *Gloria* ou *Mela,* ainsi appelé parce qu'il est déprimé comme les pommes. Mais tous ces différents types sont exposés à s'altérer et à se modifier d'après la nature du pays, du site et du terrain. Il importe, par conséquent, de bien connaître d'abord leur nature propre; puis d'user des correctifs nécessaires. La *Verduschia*, le *Mammolo,* noir et blanc, ont de petites grappes et des grains bien serrés; ils affectionnent les lieux secs et redoutent la plaine et l'humidité. Le *Cesenese* produit à la fois abondamment des raisins et du vin : il recherche de préférence les terrains chauds et secs, et n'aime guère ceux qui sont gras, où la végétation s'emballe : le gros raisin blanc toutefois n'est pas très bon pour le vin, par cette raison qu'il pourrit facilement; il est plus propre à être passerillé qu'à rien autre chose. Le *Ciriegivolo dolce* est un type aux grappes allongées et rares, à la graine grosse, plus tomenteux qu'aucun autre cépage, et à la saveur douce et odorante : il fait bien dans les pays et les terrains chauds, et compte comme bon producteur.

Le raisin qu'on nomme *Uva d'oro* se rencontre beaucoup dans la zone de Bologne : il jaunit comme le *San Colombano,* donne un vin agréable et se laisse bien manger. Les ceps des vignes hautes font les gros raisins rouges qui, en juillet, deviennent noirs. Il y en a une espèce qui mûrit en juillet comme les Lugliole et qu'on appelle *Premice :* les guêpes s'y attaquent volontiers, de même qu'au *Moscadello;* ce raisin se prête admirablement à sécher, soit au soleil, soit au four. Il s'acclimate, ordinairement, partout, comme le *Trebbiano,* la *Brumesta,* la *Pergolesa nera* ou *Corbina* qui ne refusent aucun terrain. La *Cervelliera* est une espèce de raisin noir, gros, rond, à grandes grappes; et qui se conduit volontiers sur les arbres comme tous les raisins blancs. Le *Ciregivolo,* aux grappes vineuses, ressemble au précédent pour la longueur et la grosseur : surnommé *Orzese* par quelques-uns, il supporte

bien le mélange avec le *Cesenese,* et ne ménage pas de déceptions, comme le *Sangiogheto.*

La vigne qui donne le vin de Saint-Martin d'Espagne et de Malvoisie a des grappes serrées et le raisin rond; mais, si elle pousse en terrain maigre et pas trop pierreux, elle préfère les sols profonds et sains. D'ailleurs tous les types de vignes, qui ont les grappes serrées et menues, rendent un vin meilleur que les autres. On peut même affirmer, en principe, qu'une vigne mauvaise, placée dans un bon terrain, produit plus qu'une vigne excellente dans un terrain défavorable. Il faut donc toujours s'ingénier, en tous pays, à planter, en de bons terrains, de bonnes vignes.

Il y a une sorte de raisin appelé *Irene:* il est très juteux. Or, quoique les vignes plantées en un terrain gras et humide soient généralement très abondantes en raisins, ce type néanmoins réussit mieux en hautain. Un raisin très célèbre, c'est le *Castigliane* d'Espagne : on peut en rapprocher celui avec lequel, en Portugal, se fait le vin de Riva d'Avia. Le raisin *Palombina* est noir et blanc, le noir est appelé fréquemment *Ibero;* il a la même adaptation que le *Ciregivolo dolce* dont il a déjà été question. Pour prévenir les coups de soleil et favoriser une meilleure maturité, la frondaison des pampres rendra de grands services. Dans les endroits où l'ombre serait trop épaisse, l'aération bien organisée et l'air imprégné d'eau salée ont la propriété d'augmenter la saveur des raisins et des fruits : c'est un fait d'expérience que les vins récoltés dans le voisinage de la mer ont, avec plus de force, une saveur extrêmement agréable. Le *Raffone* et le *Morgiano* produisent d'autant plus qu'on les plante sur des coteaux argileux de faible pente; ils se trouvent moins bien dans des lieux maigres et montagneux. Mais l'*Uva passerina,* ou *Raisin noir de Corinthe*, produit un vin meilleur et qui se conserve mieux. Ce plant affectionne les terrains secs et sablonneux, il aime à ramper sur le sol, sans l'appui de support, tel qu'on le voit aux pays de Chypre et

de Candie où il abonde. Ici, il vient bien en treille. Fixés à des échalas, ses raisins sèchent aisément au soleil, et une fois secs, ils s'égrènent facilement à la main en les frottant l'un contre l'autre. »

Soderini s'étend ensuite longuement sur l'emploi de l'*Abrostino* et de la *Lambrusque*.

Notes :

Déjà, dans le cours de l'ouvrage, l'auteur avait eu l'occasion de mentionner quelques cépages. Ainsi, p. 13, à propos des terrains qui conviennent aux vignes, il distingue « le raisin non touffu, aux grappes clairsemées, à la peau dure, et très sec, comme la *Colombana* et d'autres semblables..... les ceps bas aux grains tendres et qui pourrissent facilement; aux grappes épaisses et aux grains serrés, comme le *Moscadello* et le *Mammolo*.....; le *Colombino* et ses semblables, qui ont le bois dur et noueux ».

P. 95, en parlant des vins il énumère, sans plus de renseignements, comme raisins d'une saveur douce, la *Canairola*, la *Marzamina*, le *Rafone*, la *Schiara*, le *Mammolo*, noir et blanc, le *San Colombano*.

Dans ce traité, Soderini étudie, en même temps que la culture de la vigne, l'art de fabriquer les vins et de les conserver. Il abonde en remarques ingénieuses. Son style est élégant. Les académiciens de la Crusca ont mis son Traité au nombre des *Testi di lingua*. Ce patricien-praticien, comme nous l'avons appelé dans notre *Histoire de l'ampélographie*, ne reculait pas devant le trait d'esprit. Il eût rendu des points, en étymologies, douteuses, mais spirituelles, à Varron et à saint-Isidore. Il estime que la vigne étant une source de vie, on doit tirer *vitis* de *vita*. « La vite, dit-il, che *vite* per la *vita* ch' ella ha e.dà alla nostra umana vita è stata addimandata, etc. La vigne, qu'on appelle *vigne* à cause de la *vie* qu'elle a, et qu'elle communique à notre vie humaine, etc. »

BERNARDO DAVANZATI

(1529-1606)

COLTIVAZIONE TOSCANA *delle viti e d' alcuni arbori;* 8° de 45 p. Florence, Giunti, 1600.

Ce petit opuscule a été publié dans le même volume que le Traité de Soderini, ainsi qu'un éloge du Melon par Giachini. Son auteur, *Bernardo* Davanzati *Bostichi,* savant traducteur de Tacite, a passé une partie de sa jeunesse à Lyon, dans le négoce. Il a tenu, sans doute, à justifier, en ampélographie, le surnom que ses confrères de l'Académie des *Alterati* lui avaient accordé en le baptisant *il silente*, le silencieux. Il ne cite aucun cépage.

OLIVIER DE SERRES

(1539-1619)

Biographie :

Olivier DE SERRES naquit à Villeneuve-de-Berg, en Ardèche, non loin des côteaux crétacés, où M. Georges Couderc, d'Aubenas, a expérimenté ses hybrides. Son château familial du Pradel fut rasé, reconstruit, puis incendié, au milieu des horreurs des guerres religieuses qui désolèrent le Vivarais. A tous ces maux ce philosophe opposa la plus sereine résignation, le courage le plus chrétien, et un ardent amour de l'étude et des choses de la campagne.

Il traça dans son *Théâtre d'Agriculture* ou *Mesnage des Champs,* les règles les meilleures pour rendre aux terres abandonnées par leurs infortunés propriétaires, guerroyant sous les bannières papistes ou calvinistes, leur fertilité première et leur riant aspect. « Ce grand et bon ouvrage, dit Haller, est celui d'un homme expert qui préfère, avec raison, des moyens simples à ceux d'une grande dépense. » Évidemment inspiré des Anciens, il contient, à côté de ses réminiscences classiques, des parties très originales et très modernes.

Ce fut Olivier de Serres qui lança la culture du Mûrier blanc. Henri IV manda notre agronome aux Tuileries, pour y présider à une plantation importante de cet arbre nouveau. Charmé de la sagesse et de la science de ce gentilhomme campagnard, le roi de France tenta, mais sans succès, de le retenir à sa cour. De retour en Vivarais, le noble paysan lui en exprima sa reconnaissance en lui dédiant ses œuvres. Il mourut à quatre-vingts ans, laissant une mémoire honorée et un nom qui, momentanément oublié, a repris tout son lustre dans le cours de notre siècle.

Olivier de Serres, excellent viticulteur, a méconnu l'ampélographie : il s'est borné à nous donner une simple liste de cépages, jugeant leur description inutile, puisque terrains et climats les modifiaient perpétuellement.

Texte : LE THÉATRE D'AGRICULTURE et *Mesnage des Champs*. Paris, 1600.

Lieu III, chap. II. — Gardez aussi d'estre trompé aux noms des raisins, en la recerche desquels gist plus de curiosité, que d'avantage, voire telle confusion, que s'y arrestant, on n'en pourroit avoir aucun plaisir. La révolution des siècles, et distance des lieux, ont tellement diversifié les appellations des raisins, qu'à peine s'entend on aujourd'huy de terroir à autre, je ne dirai pas de province à province. Car icy l'on nomme telle sorte de raisin, qui est blanche et hastive, qui là se treuve noire et tardive : estant tellement grande la diversité en cest endroit, qu'aucun fondement n'y peut estre assis. La cognoissance du seul raisin *Musquat* nous reste, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recogneu par toutes nations. Les Antiques le nommoient *Apian*, des mousches-à-miel, dites en Latin *Apes,* bien que ce nom puisse estre communiqué à une autre sorte de raisin, à laquelle les abeilles s'attachent comme au Musquat; à cette occasion par d'aucuns appellée, *Abeillanne,* estant de couleur blanche. Quant aux autres espèces, ce sont lettres clozes pour nous, ce que les anciens agricoles, Hésiode, Mago, Cato, Varro, Virgile, Palladius, Columelle, Pline, Constantin César, et autres escrivent de leurs vignes, *Aminées, Venuncules,*

Ceraunies, de Rodes, de Numidie, Maronnées, Vesuviennes, Nomantanes, Visules, Eugenies ou *de bonne nature, Helvoles, Argites, Cocolubes, Basiliques* ou *Royales, Perqualanes, Fregellanes, Murgentines, Albuelis, Visula, d'Albi, Helveuques, Duracins, Dracontion, Amethysion, Berruières, Archélaques, Scipiones.*

Non plus aujourd'huy ne sont indifféremment recogneus, par toutes les provinces, les noms des raisins, dont l'on use le plus en divers endroits de ce Royaume, qui sont, *Nigrier, Pinot, Pique-poule, Meurlon, Foirard, Brumestres, Piquardant, Ugnes, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccane, Pounhete, Rochelois, Bourdelois, Beaunois, Malvoisine, Meslier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien,* ou *Marine-noire, Grecs, Salers, Espagnols, Augibi, Clerete, Prunelat, Gouest, Abeillane, Pulceau, Tresseau, Lombard, Morillon, Sarminien, Chatus, la Bernelle,* et autres infinis, qu'il seroit impossible de représenter par le menu. Virgile en donnant ce tesmoignage, dit que

La vigne est diffèrante
En autant de surnoms,
Comme on void abondante
La Libye en sablons.

Pour laquelle confusion de nom, n'est possible assigner à chacune espèce de raisins, sa place et son particulier gouvernement, bien-que pour l'avantage de la Vigne cela fust à désirer, car comment pourrions-nous exactement ordonner de ces choses, veu que ne recognoissons du tout les noms desquels est question? Or quelques noms qu'ayent nos Vignes, n'importe, pourveu qu'elles soyent de la bonté requise.....

.... Les raisins noirs pour leur dureté sont estimés masles : et les blancs pour leur délicatesse, femmelles, pour laquelle cause de ceux-là les trois quarts de la Vigne en seront plantez, et de ceux-cy le quart restant.

Lieu III, chap. IV....... — C'est ce que l'on peut dire du gouvernement de la Vigne basse, selon que par les meilleurs vignolans est pratiqué en Languedoc, Provence, Dauphiné, et ailleurs où elle est en service. Qui est celle ditte des Grecs *Orthampelos*, par se soustenir d'elle-mesme, appelant *Dactylidos*, celle qui en bois n'excède la grosseur du doigt, et qui de nécessité est appuiée : laquelle l'on peut rapporter à la Françoise...

Lieu III, ch. V. Quelques lignes plus loin, Olivier de Serres appelle *Chevaliers* et *Condots* l'entre-deux des fossés où se plante la vigne.

Olivier de Serres apprend à produire des raisins panachés en fendant deux sarments, l'un noir, l'autre blanc, et en les provignant une fois soudés ensemble :

.... Un tel raisin, dit-il, ay-je moi-mesme cueilli sur un cep en ma vigne muscate, duquel la moitié de la grappe estoit de grains noirs, selon le naturel du cep, et l'autre de blancs; tous les deux parfaictement meurs : et ce qui augmentoit la merveille, estoit que sur les grains noirs y avoit des taches blanches et sur les blancs, des noires, figurées en jaspe. Tels raisins peut-on accoupler avec les *Capineus* de Pline, croissants en la Calabre, lesquels il dit estre ainsi qualifiés naturellement, durant quelques années, et non toutes de suite,

Lieu III, chap. XII. — Une race de raisin y a-t-il a cela particulièrement propre, tant pour la grosseur de ses grains, que par ne se meurir jamais, demeurans tous-jours verts. En Languedoc on l'appelle *Aygras*, et Pline la nomme *Vigne insensée*. Depuis que les raisins commencent à naistre, jusqu'à l'arrivée des grandes froidures, ceste vigne-ci produit de nouveaux raisins. Si que durant huict mois continuels, on y treuve des raisins naissans : et depuis le mois de Juin jusqu'à la fin de Novembre, des fleurissans et s'engrossissans; par ainsi durant ce temps-là, on y prend des aigrets à toutes heures.

Lieu III, chap. XIII. — En Vivarès, es quartiers de Joieuse et l'Argentière, l'on garde les raisins un couple

d'années, dans des feuilles de figuier, dont ils sont enveloppés un-à-un, desquels sont faits des petits paquets, comme saucissons de Milan, où ainsi mignardement ploiés, se maintiennent fort nettement. Les gens du pays appellent ces paquets-là *Supplications* et *Gibets*, et à Paris, où quelquefois les marchands y en apportent, *Virecots*.

Lieu III, p. 249 (édit. de 1804). — *Hautaignes*. — Ces vignes treillées, appelées ès Cevènes de Vivaretz, *Hautaignes*, ainsi dictes pour leur hauteur, ont quelque conformité avec les hautains qu'on void le long de la rivière de Loire, au pays d'Anjou, en Piedmont, en Italie, et ailleurs, hor-mis qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les supporter, ains seulement du bois mort.

Notes :

La belle édition d'Olivier de Serres, publiée par HUZARD, AN XII, plus connue sous le nom d'*édition de 1804*, contient de savants commentaires qui nous dispensent de remarques personnelles. La partie des cépages y a été étudiée par Cels.

Jacques-Martin **Cels** (1743-1806), né à Versailles, fut d'abord employé dans les bureaux de la *Ferme Générale*. Puis, il se livra, de plus en plus, à l'horticulture et à la botanique ; il devint bientôt célèbre autant par sa magnifique pépinière de Montrouge que par le nombre prodigieux des plantes exotiques qu'il a naturalisées. Membre de la Société d'agriculture de la Seine et de l'Institut, il prit part à la rédaction du Code Rural et fut souvent chargé de différents rapports concernant l'agriculture. Il inventa une greffe qui porte encore son nom.

Nous nous bornons donc à annoter, par-ci par-là, le commentaire synonymique de J.-M. Cels, lui laissant, la plupart du temps, la responsabilité de ses assimilations, parfois trop étendues.

I. **Nigrier**. *Noirault, Noireau, Teinturier, Plant d'Espagne*[1].
Le nom d'Olivier de Serres, doit convenir à cette sorte, qui est employée pour donner de la couleur aux autres vins. Quelques personnes donnent ce nom au n° XXVI, ci après. Si cela étoit exact, Olivier de Serres auroit fait un double emploi.

1. Se retrouve dans le Jura comme synonyme du Teinturier du Cher.

II. **Pinot**. *Pineau*. Plusieurs sortes ; voyez le n° XXXV.

III. **Pique-poule**. *Piquant-paul, Pinquant-paul, Blanc doux, Bec d'oiseau, Pizutelli* des Italiens (raisin pointu).

Ce raisin est blanc; la variété suivante est violette. *Dent de loup.*

IV. **Meurlon**[1]. *Murleau, Mourlot, Languedoc, Coq, Cahors, Troyen, Ardounet, Balzac.*

Voyez la vingt-quatrième sorte de l'article VIGNE du S. Dussieux, tome X du *Cours complet d'Agriculture* de Rozier, page 181.

V. **Foirard**. La même sorte sans-doute que *Efoirau* ; raisin noir du Languedoc[2].

VI. **Brumestres**. Ce nom paroît inconnu.

Les anciens avoient, pour la table, une sorte de raisin qu'ils nommoient *Uva bumammia,* du nom *bumammia,* mammelle, parce que sa grappe étoit fort grosse. De ce mot, quelques traducteurs françois en ont fait celui de *Bumastes*, qui paroit se rapprocher beaucoup de celui d'Olivier de Serres. Alors ce mot *Brumestres* appartiendroit à sa nomenclature ancienne, et devroit être supprimé de celle des vignes modernes.

VII. **Piquardant**. Piqardan, Picardant, *Augebin*[3], dérivé peut-être du mot arabe *Alzibil.*

Ce raisin blanc, sorte de Muscat du Languedoc, fournit un bon vin connu sous le nom de Picardant ; ce raisin séché est estimé.

VIII. **Ugnes**. *Ugne*. Raisin blanc du Languedoc. On en permettoit l'usage aux malades.

IX. **Caunés**. Ce nom paroît inconnu.

Caunece, est le nom latin donné à une espèce de mauvaises figues. *Caunus,* est celui d'une montagne d'Espagne et de plusieurs villes. La *Caune* et *Caunes*, sont des villes de France, l'une près de Castres, l'autre près de Narbonne.

X. **Samoyran**[4]. *Sanmoireau, Samoireau, Saumoyreaux, Prunelles, Prunelle blanc ;* à cause du bois plus blanchâtre.

Ce raisin noir est très-bon pour la table et la cuve. On en compte trois variétés. Le *Prunelle blanc* en est une, et la moins bonne.

1. Grande confusion de synonymes. *Meurlon* se retrouve appliqué au *Melon* ou *Clozier*, écrit aussi *Meurland* et *Mêlon*. Le voilà avec le Mourvèdre et le Côt ! L'*Ardounet* ne serait-il pas notre Chardonnet ?

2. Assimilation peu probable. Cépage cité par Rabelais, serait plutôt le *Gouais* de Loir-et-Cher, qui rappelle par plus d'un côté le Geuche ou Foirard du Jura.

3. Doit être l'*Augibi* ou raisin aux Gibi.

4. Se retrouve dans l'Aube souvent synonyme du Côt. Était particulièrement employé pour faire les râpés.

XI. **Ribier**[1]. Ce nom paroît inconnu pour la vigne.

Le mot *ribier,* ancien mot françois (de *ribarius*), signifie un moine, un ribaud. Le mot arabe *ribes* (acide), a été employé pour désigner le genre du groseiller.

XII. **Beccane**[2]. Sorte de Maurillon ; voyez le n° XXXV.

XIII. **Pounhete**. Ce nom paroit inconnu.

XIV. **Rochelois**. *Rochelle*[3]*;* raisin blanc ou noir. *Viganne*[4]*;* raisin noir. *Faigneau, Morrégue*[5].

Il y a d'autres sortes de *Rochelle*, entre autres: *Rochelle verte;* raisin très avantageux pour les eaux-de-vie[6]. *Rochelle blonde.*

XV. **Bourdelois**. *Bordelais, Bourdelais rouge, Bourdelais doré;* raisin pour la table.

Il ne faut pas confondre cette sorte avec le *Bourdelas*, qui est le *Verjus.*

XVI. **Beaunois**[7]. *Baunié, Beaunier, Serrinien*[8].

Vigne féconde. Fort bon raisin, quoique ressemblant au *Gouais blanc.* Il étoit estimé à Beaune.

XVII. **Malvoisie**. *Malroisine*, *Malvoisie musquée, Muscat de Malvoisie, Malroisie grise, Malroisie ordinaire, Malvoisie rouge, Malvoisie blanche, Malvoisie tokay bleu.*

Ce nom vient de *Malvasia*, petite île de Grèce, célèbre pour ses vins. Cette sorte de vigne est voisine des muscats. La deuxième variété est très-féconde, le raisin très-sucré; la troisième et la quatrième lui sont inférieures.

XVIII. **Meslier**[9]. *Melié blanc, Mornain blanc, Morna, Chasselas, Blanc-de-Bonnelle, Melié noir, Melié vert*[10]*, Plant verd.*

Les Mesliers fournissent de bons vins. Le raisin du Melié blanc est bon à manger, et propre à être conservé sec. Le Melié vert se mêle utilement aux vignes blanches pour empêcher leurs vins de jaunir.

XIX. **Marroquin**. *Maroquin, Marrouquin, Barbarons, Barbarou, Barberoux.*

1. *Ribier du Maroc. Petit Ribier* de l'Ardèche.
2. *Beccane* ou *Tendre-fleur*, doit être le *Pinot-aigret.*
3. Doit être la *Folle,* plutôt que le cépage qui porte actuellement ce nom.
4. Cité par Rabelais sous la forme *Bicane.*
5. *Mourvèdre.*
6. Observation qui prouve l'identité de la *Rochelle* et de la *Folle.*
7. *Chardonnay* et *Aligoté* mélangés et confondus.
8. Permutation de synonymes avec le *Savagnin* ou *Scénié* de l'Aube.
9. Du radical *mesle*, mélange, d'où doit venir aussi *Mêlon*, bien plus que du miel du fruit, ou des analogies cucurbitacées de la feuille.
10. Il existe dans l'Aisne un *Vert-Blanc,* cépage spécial, souvent confondu avec le *Peurion.*

Vitis africana duracina (J. Bauhin, 2, 71). Grappes violettes, très-grosses; grain gros, rond, peau très dure. On confond ordinairement avec celui-ci, le *Raisin d'Afrique* ou *de Maroc*, dont le grain est très gros, ovale. On en distingue une variété blanche, dont les grappes sont aussi très-grosses.

Nota. — Mal-à-propos a-t-on mis au bas de la planche XXVI de l'article Vigne du *Cours complet d'Agriculture* de Rozier, le nom du *Raisin de Maroc;* cette planche appartient seule au *Cornichon blanc.*

XX. **Bourboulenc**. On ignore ce que ce nom peut être.

XXI. **Colitor**. Ce nom paroît inconnu. Ce mot est latin, il signifie le seigneur d'un fond.

XXII. **Voltoline**[1]. Ce nom paroît inconnu. Seroit-ce un mot corrompu de *Valtaline*, contrée aux pieds des Alpes? *Voltoloni*, mot italien, veut dire qui se roule.

XXIII. **Corinthien**, ou *Marine noir*. 1° *Corinthe blanc. Passe, Raisin de passe, Passerille.* 2° *Corinthe rouge.* 3° *Corinthe violet.* 4° *Gros corinthe*, sans pepin.

Vitis corinthiaca sive apyrina (J. Bauhin, 2, 72). Les Corinthes n'ont point de pépins; le premier est très-sucré; le troisième est plus gros que les deux précédens; il noue plus difficilement; le quatrième paroît être une variété de Chasselas blanc à grains plus petits et moins doux. On met les raisins de Corinthe dans les ragoûts. Le nom de *Marine noir* paroît inusité. S'il se rapporte à la couleur, il ne conviendroit précisément à aucune variété de Corinthe, à moins que ce ne fût au violet.

XXIV. **Grecs**. *Raisin merveilleux, Saint Jacques en Galice, Vigne grecque.*

Grosse grappe, grain gros, rond et rouge. Ce raisin est doux et hatif, et très-propre à faire du vin.

XXV. **Salers**. Ce mot, comme nom d'une vigne, paroît inconnu, c'est le nom d'une petite ville dans la Haute-Auvergne, d'où il a pu venir une sorte de raisin.

XXVI. **Esgagnols**. *Gros-noir d'Espagne, Vigne d'Alicante.*

On ne voit point d'autre sorte à laquelle on puisse rapporter celle d'Olivier de Serres; voyez le n° 1. C'est avec ce *Gros noir d'Espagne* que sont faits les vins d'Alicante. Le vin rouge de Porto paroît être fait avec une sorte voisine de celle-ci.

XXVII. **Augibi**. Ce nom paroît inconnu; il y a quelque ressemblance avec *Augebin*, qui a été employé sous le n° VII.

XXVIII. **Clerete**. *Clarette.*

Cette vigne fournit, en Languedoc, un très-bon vin blanc. La

1. *Valtelin* ou *Velteliner*.

blanquette de Limoux[1], est vraisemblablement le produit de cette sorte. On ignore si la Blanquette de Guienne est la même vigne.

XXIX. **Prunelat**. Ce nom paroît convenir à plusieurs sortes; il est vraisemblable cependant qu'il doit plutôt appartenir à un raisin des environs de Bordeaux, nommé aussi *Prunelas, Chalosse, Œil de tourd*. Il ne faut pas confondre cette sorte avec les verjus nommés aussi bourdelas, ni avec les nos X et XV, comme quelques personnes l'ont fait.

XXX. **Gouest**. 1° *Gouais blanc*[2], *Goue blanc, Gouas, Gros blanc*[3], *Bourgeois, Mouillet*[4], *Verdin blanc, Plant-madame*. 2° *Gouais noir, Gueuche noire*[5], *Petit gamé*. 3° *Gouais violet*[6].

Ces vignes chargent beaucoup. Les grappes sont grandes, mais leur vin est sans qualité. Le cep du gouais blanc est d'une longue durée.

XXXI. **Abeillane**. Le mot latin *abellanæ*, signifie avelines, d'où est venu le mot languedocien *abeliané*, noisetier. On pourroît croire alors qu'on a pu comparer les grains d'une sorte de raisin aux avelines, etc. Au reste, on ne trouve point ce nom d'Olivier de Serres, employé pour aucune sorte de vignes.

XXXII. **Pulceau**. Ce nom paroît inconnu. On cultive à Paris, dans quelques jardins, un raisin de treille, nommé *Pulsar*[7].

XXXIII. **Tresseau**. *Bourguignon noir, Bourguignon*.

Grosses grappes. Cette sorte charge beaucoup, fournit un gros vin, aime les terres fortes; elle paroît se rapprocher du *Maurillon noir;* voyez le n° XXXV, 3°.

XXXIV. **Lombard**[8]. Il existe une sorte de raisin venant de Lombardie, dont la grappe est très-grosse, sa couleur est rouge. Il est bon à manger et à faire du vin, sans doute c'est celui d'Olivier de Serres.

XXXV. **Morillon**. 1° *Morillon hâtif, Maurillon hâtif. Vitis præcox Columellæ* (Tournefort), *Vigne précoce, Raisin de la Madelaine, Raisin de Saint-Jean, Raisin de Juillet.* 2° *Morillon*

1. *Mauzac blanc*.
2. Le *Gouais blanc* ou *Got blanc* dans la Côte-d'Or. Sous le nom de *Gouais blanc*, le Loir-et-Cher cultive le *Geuche blanc* du Jura, très différent du *Geuche noir*.
3. Le *Gros blanc* de l'Yonne est un *Meslier*.
4. *Bourgeois* et *Mouillet* ne s'appliquent nullement au *Gouais*, mais à l'*Elbling* d'Alsace.
5. Synonymes inexacts: il y a deux Gouais noirs, le *Petit Goix* de l'Aisne et le *Gouais noir* de l'Aube qui est l'*Enfariné*.
6. Le *Gouais violet* ou à *fleur* doit être l'*Enfariné* auquel s'applique très bien le commentaire de Cels.
7. *Poulsard* du Jura ou *Pelossard*. Quelques auteurs ont vu ce même cépage dans le *Prunelas* du n° XXIX.
8. Synonyme de l'*Enfariné* dans l'Yonne.

taconné[1], *Vitis lanata* (Charles Étienne), *Meunier*, à cause de ses feuilles blanchâtres, *Fromenté*[2], *Russeau*, *Farineux*. Il a une variété à grains blancs, nommée *Unin blanc*, *Matinié*[3]. 3° *Morillon noir*, *Morillon noir ordinaire*, *Pineau de Bourgogne*, *Aucerna*, *Aucernas*, *Aucerna d'Orléans*, *Pimbart*, *Manosquin*, *Mérille*, *Gribulot*, *Massoutel*[4]. 4° *Morillon blanc*, *Pineau blanc*. 5° *Morillon franc*, *Lampereau*, *Beccane*, *Tendre fleur*[5], *Sous terre*. 6° *Pineau aigret*. 7° *Franc pineau*, *Morillon noir*, *Bon plant*, *Raisin de Bourgogne*, *Pinet*, *Pignolet*[6].

Si la racine du nom *Maurillon* est le mot noir, comme cela est vraisemblable (du latin *maurus*), il doit être écrit *Maurillon*[7].

Le 1°: La précocité fait le mérite de celui-ci.

Le 2°: Assez hâtif, charge beaucoup, ceps de longue durée, bon vin, terres sablonneuses.

Les 3° et 7°: On confond ces deux sortes. En général, elles sont excellentes toutes deux, résistent aussi bien à la gelée, repercent facilement; cependant il paroît qu'on distingue la dernière comme donnant le meilleur vin de la Bourgogne, mais elle produit moins.

Le 4°: Très bon fruit, peau assez dure.

Le 5°: Plus hâtif que les 2°, 3° et 4°.

Le 6°: Donne peu de fruits.

XXXVI. **Sarminien**[8]. Ce nom paroît inconnu. Il existe une ville au royaume de Tripoli, nommée *Sarman;* plusieurs sortes de raisins sont venues de la côte d'Afrique. Il seroit possible que ce fût-là l'origine du nom d'Olivier de Serres.

XXXVII. **Chatus**. Ce nom paroît inconnu, on sait seulement que le mot latin *chatus* désignoit une monnoie d'or.

XXXIII. **La Bernelle**. Ce nom paroît inconnu.

Aygras. Pour compléter la nomenclature des vignes d'Olivier de Serres, je rapporte ici cette sorte, citée page 301. Ce mot est mal-à-propos écrit *Aygras*, dans quelques éditions du *Théâtre d'Agriculture*.

Le *Verjus* ou *Bourdelas*, se nomme *Agras* en Languedocien; il

1. *Taconé* se dit, d'après Littré, du raisin dont la peau a été altérée par le soleil. Étym.: tac, pointe, tache.
2. S'applique au *Pinot gris* et non au *Meunier*.
3. Il existe bien une variété blanche, mais *Unin blanc* et *Matinié* signifient tout autre chose.
4. *Manosquin* est ici pris pour *Téoulier*. *Mérille* et *Massoutel* sont de pures erreurs. Quant à *Gribulot*, ne serait-il pas une corruption de notre *Giboudot* chalonnais, souvent écrit *Giboulot*.
5. *Lampereau*, *Beccane* et *Tendre-fleur* sont le *Pinot aigret*.
6. N'a jamais été un Pinot.
7. Oui; mais s'il vient de *Mour*, comme le prétend Odart, et je crois qu'il a raison, il doit être écrit *Morillon*.
8. Doit être le *Sacagnin*.

n'est pas douteux, d'ailleurs, qu'Olivier de Serres n'ait voulu parler du verjus, dans ce passage.

Aigrun (d'*Acrumen,* âcreté), est un vieux mot françois qui signifie fruit aigre.

Quant au rapprochement qu'Olivier de Serres fait du verjus avec la vigne folle de Pline *(Vitis insana),* je ne le crois pas exact. Pline parle de vignes qui produisoient à-la-fois des fruits mûrs, des fruits qui grossissent et des fleurs. (*Vites quidem et triferæ sunt, quas ob id insanas vocant; quoniam in iis alia maturescunt, alia turgescunt, alia florent.* Lib. XVI. cap. L. éd. Brotier); mais il en parle comme d'un fait extraordinaire; d'ailleurs les Latins et Pline lui-même, nommoient plus volontiers le verjus *omphacium.* Voici vraisemblablement la source de l'erreur d'Olivier de Serres : Du Pinet, dans sa traduction de Pline, a rendu le sens des mots fruits non encore mûrs, par le mot d'*aigras* (verjus); mais Du Pinet, évidemment, ne s'est pas servi de ce mot pour donner un nom, mais pour exprimer une qualité. Quelques imitateurs de Pline ont traduit ces mots *vitis insana,* par *vigne enragée,* et ceux de fruits non mûrs par *aigrets.* On remarque encore dans ce dernier mot, sa ressemblance exacte avec celui employé par Olivier de Serres. (CE.)

ÉLIE VINET

(1509-1587)

ANTOINE MIZAULD

(1520-1578)

LA MAISON CHAMPÊTRE ET AGRICULTURE, Paris, 1607, 4°.

Élie VINET, savant professeur bordelais, né à Barbezieux, en Charente, et le Dr *Antoine* MIZAULD, de Montluçon, la lumière des médecins de son temps, ont collaboré à une sorte de Maison rustique qui n'est, peut-être, pas à la hauteur de leurs autres œuvres respectives.

Une dédicace du libraire, Robert Fouet, à Brulart de Silleri, garde des sceaux, ouvre le volume. Cette dédicace, datée du 15 mai 1607, montre que cette publication est posthume pour les deux auteurs.

L'ouvrage contient : le traité d'arpenterie d'Élie Vinet, la façon d'embellir les jardins, de les planter et de les soigner, puis de longs développements sur les végétaux utilisés en médecine. Dans cette dernière partie, qui est évidemment son œuvre, Ant. Mizauld dit, à ce propos, quelques mots des vertus, laxatives ou autres, des raisins, et donne de nombreuses recettes pour fabriquer des vins médicinaux; mais il ne cite aucune variété de vigne.

PROSPER RENDELLA

(Vers 1600)

Biographie :

Prosper RENDELLA, dont le nom a été défiguré par F. de Neufchateau (*Notes sur Olivier de Serres*, 1804) en *Randella*, et par Musset-Pathay (*Bibliogr. agron.*, p. 61) en *Rondella*, était un patricien de la ville de Monopoli[1]. Jurisconsulte éminent et poète délicat, il passait avec facilité du langage ardu des consultations juridiques à la cadence badine des différents mètres antiques. Il écrivit un livre, devenu rare, sur la vigne, la vendange et le vin, étudiés au point de vue philosophique, théologique et juridique.

Ayant eu la bonne fortune d'en trouver un exemplaire à la Bibliothèque de la ville de Nice[2], j'en traduis ici quelques passages saillants.

A en juger par le quatrain qui sert d'en tête à son œuvre, Rendella, auteur très célèbre, n'était pas écrivain très modeste. Voici, en effet, les vers qu'il adresse à sa chère Monopoli :

Ædifico, planto, Juri incumbo, excito Musas,
Vix ægro vacui præteriere dies.
Nil Gazas curo sine prole, sed orno Monoplim
Ædibus, ac hortis : seu magis ingenio.

Cette haute opinion de sa valeur lui permet, à la fin de sa pré-

1. Monopoli, ville maritime de la province de Bari (Pouille), sur la mer Adriatique. Station de chemin de fer sur la ligne de Foggia à Otrante. 14,000 habitants. Evêché. Ancienne *Egnatia*, détruite au V[e] siècle. Enceinte du moyen âge bien conservée; cathédrale et hôpital du XIV[e] siècle, et château construit par Charles-Quint.

2. Le Traité de Rendella manque à la *Bibliothèque Nationale*. Il existe, à Venise, à la *Bibliotheca Marciana*, sous le n° 59559-38.

face, de ne pas se courber trop bas devant le lecteur, mais de lui dire tout simplement :

Tu invide vide avidè et invidè,
Amice lege, collige[1].

Soyons donc de ses amis pour profiter de ses enseignements.

Texte : TRACTATUS *de Vinea, Vindemia, et Vino.* PROSPERO RENDELLA Monopolitano, I. C. celeberrimo authore. *Venetiis,* apud JUNTAS MDC XXIX.

Chap. VII. — *De quelques espèces de raisins de choix.*

Voici, pour nos vignerons, les noms de raisins de choix : *Muscatella*, *Malvasia*, *Dactilæ, Duracinæ*, *Apianæ,* aux grains allongés; la *Tarentina*, dite *Cornula* à cause de ses grains recourbés en forme de corne; l'*Albeus*, vulgairement « Albesi Galioppa », qui dégénère rapidement et devient stérile; la *Cosmanella nigra*, au fréquent usage pour colorer les moûts. Parmi ces raisins, quelques-uns sont plutôt pour la table, c'est-à-dire que nous ne les avons pas dans le but d'en faire du vin : c'est pourquoi on peut les appeler des fruits (I. Qui fundum. *De verb. signif.*, endroit où Alciat énumère les espèces de raisins de table).

Tenez-vous en garde de tomber dans la confusion d'Andreas Baccius (lib. I. *De natura vin.*, c. 13), qui confond les *Apianæ* et les *Muscatellæ*, tandis qu'on les regarde partout comme des espèces différentes.

Mais ceux qu'Alciat nomme *Purpureæ*, au 1er chapitre (*distinction* I, « qui fundum »), quelques uns pensent que ce sont ceux qui sont accommodés dans des pots, parce que, rougissant avant leur parfaite maturité, ils doivent être cueillis. Caton s'en rend compte. (Cf. Forc., in *penu Juris civilis*, que rapporte Scardi, au mot *Uvæ Duracinæ*). D'ailleurs, Virgile rappelle, dans les *Géorgiques*, d'innombrables espèces de raisins. Elles sont en nombre illimité, et il n'y a aucune importance à les énumérer.

1. Jaloux, vois avec avidité et envie; et toi, ami, lis et profite.

Bénédiction de la Vigne (d'après le « LIB. SACERD. », c. 46). O Dieu, qui avez merveilleusement planté votre vigne tirée de la terre d'Égypte, écoutez favorablement nos prières, afin que, dans cette vigne de vos serviteurs, descende abondante la bénédiction céleste; versez-y la rosée de vos bénédictions, pour que ce que vous avez daigné y enfermer, pour l'usage humain, produise des dons multiples. Par J.-C. Notre-Seigneur. Ainsi soit-il.

On rapporte que la vigne du Seigneur fut tirée de l'Égypte; et cela paraît surprenant. Mais, au témoignage des philosophes égyptiens eux-mêmes, c'est en Égypte, dans la cité de Plinthine, qu'on croit que se fit, pour la première fois, la découverte de la vigne, d'où ils tirèrent leur surnom d'ivrognes, comme le note Celius Rodigin (*Lecti. antiq.*, lib. XVI, cap. 3). Cf. ce que j'ai dit ci-dessus sur la culture, après le début.

Vineæ est un mot à double sens, car il s'emploie aussi dans l'art militaire[1]. Cf. Cæsar, lib. II, *De Bello civili;* Sallust., in *Jugurth.;* Veget., lib. IV, cap. 15; C. Plin., lib. XIV, cap. in fin. *Barbar. tit.*, « armorum genera ». Ce mot se donne encore aux cabinets de verdure que construisent d'habiles jardiniers.....

Jean Garcia (Traité *de Expensis et Meliorat.*, cap. 12, nº 42) affirme que, d'après les usages de sa région, c'est un point jugé, que celui dont le sol est planté de vigne aura le privilège habituel, prévu pour ceux qui cèdent aux cultivateurs des coteaux incultes destinés à être mis en vigne; c'est pourquoi, une fois plantées, les vignes ne

1. *Vineæ* (berceaux), machines de guerre servant à approcher des murailles assiégées et à préparer l'*agger* destiné à les escalader. « C'étaient des constructions légères en bois, de 8 pieds de haut, 7 de large et 16 de long, ayant une toiture plate faite de planches ou de clayonnages d'osier, fermées de la même manière sur les côtés et protégées contre le feu par des peaux ou des matelas mouillés » (*De l'Organisation militaire chez les Romains*, in *Manuel des Antiquités romaines*, par Th. MOMMSEN et J. MARQUARDT, Paris, Thorin, 1891).

reviennent pas au propriétaire du sol dans lequel elles se trouvent, et cela tant que le vignoble se tient, et dure (*Ex.*, I, 3, tit. *De los labores*, lib. III, for. leg.).

Chap. VI. — *De la bénédiction de la vendange.*

Dans certaines régions, les prêtres ont l'habitude, le jour de la fête de la Transfiguration, de bénir les raisins nouveaux, d'après le « Liber Sacerdotalis sacrosanctæ Romanæ Ecclesiæ ». Voici le texte de l'oraison :

Bénissez, Seigneur, ces nouveaux fruits de la vigne, que vous avez daigné conduire à la maturité par la rosée du ciel, l'arrosage des pluies, la sérénité du temps et la tranquillité, et dont il vous a plu que nous fissions usage, en vous rendant des actions de grâce, au nom de N.-S. J.-C., par qui toutes choses, etc.

Bénédiction du vin nouveau (d'après « SACERD. », c. 34).

Prions. Seigneur saint, Père tout-puissant, Dieu éternel, distributeur et conservateur de tous les dons, qui, entre toutes les autres créatures, avez ordonné que le vin sortît du fruit des vignes pour soutenir l'homme et le réjouir; vous qui, à Cana, en Galilée, avez miraculeusement changé l'eau en vin, par votre Fils unique, Notre-Seigneur Jésus-Christ; vous, enfin, qui avez voulu que le vin fût la matière sacro-sainte du sacrement du très précieux Sang de votre même Fils, nous vous prions et vous supplions de daigner bénir et sanctifier cette créature du vin, afin que vos serviteurs et vos servantes, qui en goûteront, reçoivent la santé de l'âme et du corps, et vous louent sans fin, vous qui êtes le dispensateur de toutes les grâces, par N.-S. J.-C. Ainsi soit-il.

Bénédiction du vin contre le poison.

Dieu, qui, par votre puissance, avez fait que le bienheureux Évangéliste Jean digérât une boisson vénéneuse et toxique, daignez bénir † et consacrer † cette créature du vin, afin que, tout goût dangereux se trouvant expulsé

par le mystère de votre bénédiction, ceux qui en boiront obtiennent, ici-bas, la rémission des crimes du corps et de l'âme, et, dans le ciel, la perpétuelle consolation! Que la bénédiction du Dieu tout-puissant, Père †, Fils † et Saint-Esprit †, descende sur cette créature du vin, et y demeure! Ainsi soit-il.

Notez que ce miracle de saint Jean, que le grand prêtre des idoles, Aristodème, tenta d'empoisonner, est rapporté plus complètement dans la Vie des Saints (lib. II, cap. 7), par l'évêque Equilinus.

Notes :

Avec tant d'oraisons et de renvois juridiques, on comprend bien l'appréciation de François de Neufchateau. « C'est, a-t-il dit du Traité de Rendella, l'ouvrage d'un savant jurisconsulte et d'un bon catholique. »

Après avoir parlé du vin naturel, du vin tout à fait théologique, Rendella ne craint pas de pousser une petite pointe du côté des vins artificiels. Il nous initie aux charmes du marasquin, vin de cerises marasques, déjà très recherché des gourmets, *optatissimum gulæ*.

Ce qu'il dit des *Festi Martinales* mérite également une mention. Selon lui, le mois de novembre était consacré à Bacchus. « Et nous aussi, nous faisons les *rinales* à la fête de saint Martin. C'est un usage de France accepté en Italie. »

Quel est donc le miracle opéré par saint Jean auquel la bénédiction du vin contre le poison fait allusion?

Le Père Giry, l'un des meilleurs hagiographes qui aient écrit en français, en dit ceci : « Dans la chapelle de Saint-François, à Rome, on voit la coupe, ou tasse, dans laquelle saint Jean but, sur l'ordre de Domitien, un poison mortel, qui ne lui fit aucun mal. »

Mgr Guérin (*Petits Bollandistes*, t. XIV, p. 403) complète le Père Giry en ces termes : « On met quelquefois, à la main des statues, ou portraits, de saint Jean, un calice d'où sort un serpent. Il est probable que cet attribut est tiré d'une légende, peu certaine, où l'on voit que l'apôtre aurait été condamné, à Éphèse, à boire du poison, qui, d'ailleurs, ne lui aurait fait aucun mal. »

Viollet-Leduc (*Dictionnaire raisonné d'Architecture française*, t. I, au mot *Apôtre*) constate également que l'on donne « quelquefois » à l'apôtre saint Jean, comme attribut, le calice d'où sort un serpent. Seulement *quelquefois*, parce que, en compagnie des

trois autres évangélistes, saint Jean a l'aigle pour attribut : il ne prend le calice que représenté isolément en tant qu'apôtre; mais alors son calice est toujours surmonté d'un serpent ou dragon.

La légende du poison, popularisée par l'art, demeure, malgré son incertitude, attachée à la personne de saint Jean; et les bonnes femmes l'invoquent à la moindre colique. Rien d'étonnant alors à voir la liturgie consacrer cette dévotion dans ses prières rituelles.

L'évêque Equilinus, dont il m'a été impossible de retrouver le passage indiqué par Rendella, a dû vraisemblablement reproduire la version de Jacques de Voragine. Archevêque de Gênes, au XIII[e] siècle, cet écrivain eut une grande célébrité pendant tout le moyen âge. Voici ce que nous lisons, dans sa *Légende dorée :* « Un prêtre des idoles dit un jour à l'apôtre Jean qu'il croirait en son Dieu, s'il consentait à boire une coupe empoisonnée et qu'il n'en éprouvât aucun mal. L'apôtre accepta sa proposition, il saisit la coupe et avala la boisson après avoir invoqué le nom de Jésus-Christ, et il n'en fut aucunement incommodé » (*Éléments d'Iconographie chrétienne*, par L. Choquet, p. 197, in-8°, Lille).

Mais, dans un article du t. III de la *Revue de l'Art chrétien*, un bénédictin moderne proteste contre la légende de Jacques de Voragine, « apocryphe et inconnue aux anciens ». — « Comment ignorer, dit ce docte religieux, que, les disciples de l'hérétique Cérinthe ayant voulu faire périr saint Jean par le poison, l'apôtre rendit vaine leur tentative, en faisant le signe de la croix sur la coupe d'où sortit un serpent? »

Le comte Grimonard de Saint-Laurent (*Manuel de l'Art chrétien*, p. 481) dit que le reptile, qui sort du calice de saint Jean, est l'image du poison renfermé dans un breuvage avec lequel on tenta d'empoisonner cet apôtre à Éphèse.

Auteurs et commentateurs sont donc loin d'être d'accord. Ce point d'histoire ecclésiastique me semble un peu vague : laissons-le aux broderies des poètes et des prédicateurs.





III. — TEMPS MODERNES

JEAN BAUHIN
(1540-1613)

Biographie :

JEAN BAUHIN naquit à Bâle, où s'était retiré son père, le Dr Jean Bauhin (1511-1582), médecin protestant d'Amiens, chassé de France par l'intolérance religieuse. De bonne heure, sa passion pour la botanique et son ardeur à l'étude laissèrent prévoir les hautes destinées scientifiques qui l'attendaient.

A dix-huit ans, il correspond déjà avec Conrad de Gessner qui l'appelle *eruditissimus et ornatissimus juvenis*. Il fait son tour d'Europe pour se perfectionner *omni re scibili*, et, partout, il se crée d'illustres relations et de solides amitiés. Il passe l'année 1560 à Tubingen, où professait le botaniste Fuschs. De là il se rend à Zurich, auprès de Gessner, et c'est en sa précieuse compagnie qu'il explore les régions alpestres. Il descend en Italie s'asseoir sur les bancs des Universités les plus célèbres; puis, il remonte en France, étudiant la médecine à Montpellier, sous Rondelet, et la botanique, à Lyon, avec Dalechamp. C'est même ce savant qui lui suggéra, le premier, l'idée de son œuvre capitale, et lui donna d'utiles conseils pour aborder l'Histoire universelle des plantes. Forcé de quitter Lyon à cause de sa religion toujours proscrite, il devient, en 1566, professeur de rhétorique à Bâle. C'est là que, en 1571, vint le chercher un de ses admirateurs, le duc Ulrich de Wirtemberg, qui l'attache à sa personne en qualité de premier médecin et l'emmène dans sa résidence de Montbéliard. Bauhin y meurt en 1613, laissant de nombreuses publications de médecine, dont une très curieuse sur la rage des loups, et le manuscrit com-

plet, absolument achevé, mais non édité, de son *Historia Plantarum Universalis*.

Son gendre, Cherler, qui l'avait aidé dans ses dernières recherches, en publia le prodrome en 1619. Et ce ne fut qu'en 1651 que, par les soins du bailli d'Yverdun, F.-L. de Graffenried, et du génevois Chabrée, parut enfin l'ouvrage lui-même. Dans les trois in-folio de ce superbe travail, 5,000 plantes sont décrites de main de maître, avec 3,577 planches dont plusieurs, à la vérité, fort médiocres et indignes du texte qu'elles accompagnent. Les 40,000 florins que coûta cette édition furent généreusement avancés par Graffenried, Mécène que les botanistes de tous les pays auraient tort d'oublier sur le livre d'or de leur reconnaissance.

Dans sa studieuse retraite de Montbéliard, J. Bauhin avait accordé aux vignes du Jardin Botanique, qu'il dirigeait avec amour, une attention toute particulière. Et les descriptions minutieuses qu'il nous en a laissées, au livre XV du tome II de son Histoire Universelle, lui donnent incontestablement le droit d'être appelé le premier ampélographe des temps modernes. Ces très remarquables monographies, ignorées, ou à peu près, du monde viticole, ont été exhumées, en 1888, par le regretté Charles Rouget, de Salins, qui en publia une traduction dans le *Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny*.

C'est ce texte que nous reproduisons ici, d'après l'exemplaire dont l'auteur nous adressa un tout récent et bien amical hommage, huit jours à peine avant sa mort.

Texte : HISTORIA PLANTARUM UNIVERSALIS, *nova et absolutissima cum consensu et dissensu circa eas.* — Ebroduni (Embrun), 1651.

VITIS VINIFERA. t. II, Lib. XV, p. 67. I. **Vitis Corynthiaca sive apyrina**. *Raisin de Corinthe* ou *sans pépins*.........

.....Cette vigne était connue des anciens, et il semble bien que ce soit celle que Philostrate, en sa vie d'Apollonius, rapporte avoir vu naître et cultiver chez les Lydiens et les Méoniens qui, dit-il, en obtiennent un vin très agréable à la bouche.

.....La vigne qui donne le raisin de Corinthe ne diffère pas sensiblement de la vigne ordinaire, mais elle supporte difficilement les climats froids, en raison de la

gracilité des rameaux de ses grappes et de la petitesse de ses grains. Ceux-ci sont sans pépins ou graines dures, de même que les grenades. La grappe se décompose en un grand nombre de grapillons chargés d'une multitude de petits grains égalant en grosseur les grains de poivre ou de sureau. Les jardiniers d'Italie et de Piémont cultivent cette vigne en treilles, en palissades, ou en voûtes élevées. Le jardin du prince, à Montbéliard, possède cette vigne qui y a été transportée des jardins du seigneur de Granvelle à Besançon.

II. — **Vitis folio apii.** *Raisin à feuilles de persil.*

La forme des feuilles de cette vigne est tellement particulière qu'elle se distingue facilement des autres variétés de la vigne commune, lesquelles sont beaucoup moins divisées. Dans cette espèce, les feuilles sont très profondément partagées et même disséquées en plusieurs petits segments ou folioles, subdivisées elles-mêmes, comme dans les feuilles de persil. Ces segments sont tellement ténus que plusieurs vignerons à qui on en a représenté n'ont pu les reconnaître pour des feuilles de vigne, tant il est extraordinaire de voir ses feuilles aussi divisées.

La grappe est blanche. Elle donne des grains assez gros, non serrés et plutôt rares, très doux et agréablement sapides. Ses grappes sont semblables à celles du raisin qu'en Bourgogne on nomme *Raisin filant* ou *Fendant*, et en Wirtemberg *Gut-edel-Reben.* Elles mûrissent de bonne heure et sont également recherchées pour la bouche.

J'ai trouvé cette belle espèce de vigne à Besançon, et non ailleurs, dans le jardin de l'insigne médecin *Turnonii*, qui m'a dit l'avoir rapportée de Hongrie. J'ai été assez heureux pour en obtenir un plant ou rejeton que j'ai planté dans le jardin du comte, à Montbéliard.

III. **Uvæ albæ duces.** *Raisin blanc dôux*, appelé, à Montbéliard et en Bourgogne, *Raisin fendant* ou de l'*Hospital.*

Les grappes de cette vigne sont longues, le plus souvent

à grains espacés ou écartés, blancs, très doux, de maturité facile et même précoce. Ses feuilles profondément divisées sont vertes sur les deux faces et pellucides. On l'appelle *Gut edel Trauben* dans le duché de Wirtemberg, où quelques-uns le mettent à part pour en faire un bon vin, lequel est toutefois de peu de durée. En Bourgogne, on en plante des vignes entières.

IV. **Uvæ nobiles albæ.** *Raisin noble blanc.*

C'est ce raisin qu'en Allemagne et en Alsace on appelle *Edel Traube* et que les vignerons de Wirtemberg nomment *Weiss Frenschen.* Ses baies ne sont pas grosses, elles ont la peau dure, mais elles sont douces lorsqu'elles sont bien mûres. On en fait un vin doux, célèbre en Alsace où il est dit *Rangerweine.* J'ai recherché plusieurs fois à Thann quel vin produisait ce genre particulier de raisin. La vérité est qu'on observe que les collines qui portent ces vignes sont d'une nature graveleuse ou arénacée qui semble plus particulièrement leur convenir, et qui fait plus facilement varier l'état de leurs raisins.

On remarque qu'en ce lieu, et pour ces causes, les raisins de ce genre de vigne y sont beaucoup plus sucrés et visqueux au tact, et bien plus tôt mûrs que ceux qui proviennent des parties supérieures de la montagne. De même ils sont meilleurs que ceux des lieux trop voisins de la plaine, encore qu'on en retarde la vendange en prolongeant le temps nécessaire à leur maturité; ces raisins y sont moins doux et nullement glutineux au tact.

Au reste ceux qui veulent un vin plus noble n'en plantent pas d'autres dans ces lieux, quoiqu'ils rendent moins de vin que beaucoup d'autres raisins. Chez nous, à Montbéliard, ils sont peu avantageux en raison de leur tardive maturité.

A Besançon, on donne le nom de *Blanc gentil* à un raisin qui a de semblables grains ronds. Le bois aussi est presque ressemblant, si ce n'est qu'il est un peu plus épais et roux à la maturité. Son raisin est des meilleurs et

c'est aussi celui que l'on choisit pour faire le meilleur vin à Arbois. Suivant le dire des Bisontins, les bœufs n'en mangent pas les pampres dans la colline de Ragot. On m'a dit qu'il abonde dans le duché de Wirtemberg, particulièrement autour de Maulbrun. Près d'Essling, où les monts sont couverts de cette vigne, son vin est appelé *Steuberwein*. Son raisin se conserve longtemps lorsqu'il est suspendu.

V. **Uvæ germanicæ dictæ « des Alemans », albæ.** *Raisin blanc des Allemands.*

Nos vignerons disent que cette vigne est appropriée à notre sol. Sa grappe est assez grande, serrée, le grain est aussi très gros, médiocrement doux, avec la peau un peu dure. Les feuilles subrondes, anguleuses, sont divisées en trois parties. Nos vignerons disent que cette vigne est fréquemment cultivée dans le duché de Wirtemberg, où son raisin est dit *Elbe* et *Gut Elbe*. En Alsace, au contraire, où on l'appelle *Rhein-Elbe,* on y en connait deux variétés, l'une sous cette dénomination, et l'autre sous celle de *Rauch Elbe,* dont les feuilles tombent facilement et que nos vignerons arrachent et expulsent à Montbéliard.

VI. **Uvæ Lausannenses albæ.** *Raisin blanc de Lausanne* dit *Lausannois.*

Les habitants de Montbéliard disent que le *Lausannois* convient à notre région. Cette vigne a des feuilles presque rondes, peu profondément découpées, vertes sur les deux faces. Le raisin est doux, le grain de médiocre grosseur. Je l'ai entendu nommer *Fiderling* dans le duché de Wirtemberg. Il est d'ordinaire fructifère et son raisin donne un vin de qualité.

VII. **Uvæ albæ dictæ « Melons ».** *Raisin blanc* dit *Melon.*

Les feuilles de la vigne ainsi nommée sont rondes, anguleuses, tomenteuses en dessous, non profondément

sinuées. Ses raisins ressemblent à ceux du Lausannois; les grains, non gros, sont doux et plus agréables que ceux du Lausannois qui sont un peu acides; mais son vin est moins durable, à ce que disent nos vignerons. Je ne connais pas son nom allemand. Le comte de Montbéliard fait cultiver cette vigne avec soin, et c'est de cette même espèce dont il a fait planter un grand nombre de milliers de provins à Granges-la-Ville. Le mont situé sous sa citadelle ou château de Nohenweil en est entièrement planté.

VIII. **Uvæ albæ dictæ « Guaches »**. *Raisin blanc* dit *Guaches* (*Himschtraube*, *Scheischtraube*).

Ce raisin est gros, le grain est épais, il est moins doux que les précédents, mais on en retire beaucoup de vin peu recommandable. Les feuilles sont grandes, avec des lobes se terminant en angles aigus, hirsutes en dessous. Je soupçonne que c'est la vigne que Tragus dit être nommée *hinsch trauben*, et quelquefois *Scheik trauben*. Cette vigne abonde sur les monts autour de Mandeure où je l'ai vue, et surtout au lieudit de Champvermot. Les vignerons assurent que le vin de ce raisin est mauvais par le fait de quelques grappes dont les grains tombent avant maturité, ce qui rend son vin austère.

IX. **Uvæ albæ, « Raisins brûlans », dictæ.** *Raisin blanc* dit *Brûlant.*

Ce raisin est semblable à celui de Melon, il est moins doux, pourrissant plus facilement, très attaquable à la rouille ou brûlure (des feuilles), car, en effet, il sèche très facilement. Ce genre de vignes porte beaucoup de raisins, étant très fructifère. Les feuilles sont quinquepartites, hirsutes en dessous. Nos vignerons et ceux des lieux voisins extirpent cette espèce, surtout lorsqu'ils en ont sous la main de meilleures à provigner.

X. **Uvæ albæ acinis minimis.** *Raisins blancs à petits grains.*

Ces raisins sont appelés *Chenois* par les vignerons de

Montbéliard, ainsi que par ceux de la Bourgogne : c'est celui que les vignerons de Wirtemberg nomment *Bose hintschen*. Ce genre de vigne produit généralement de petits grains, tout comme si c'était une dégénérescence ou une espèce toute particulière. Pour moi, je ne suis pas fixé à cet égard. Nos vignerons l'extirpent peu à peu et lui en substituent de meilleurs.

XI. **Uvæ albæ « Enfarins » nuncupatæ.** *Raisins blancs* nommés *Enfarins* et en Allemand *Weissklemmer*.

Les feuilles de cette espèce sont presque entièrement saupoudrées d'une farine blanche; grappes blanches, raisin doux. Ce beau genre de vigne nous vient de la Bourgogne et abonde à Willafan.

XII. **Uvæ acinis se findentibus.** *Raisins blancs à grains se fendillant.*

Si les vignerons de Montbéliard ne font pas erreur, ce genre de vigne aurait été apportée par le Prince qui l'a tiré de Stuttgard, où il produit copieusement sous le nom de *Walmer*. Le grain est vert, peu coloré, gros, doux, très exposé à pourrir. Il abonde à Nicarum, autour de Canstadt, ainsi que de Turques. Il est facilement atteint par le froid, au point que dans le duché de Wirtemberg il n'y faut pas compter s'il n'est couvert de terre avant l'hiver. A Montbéliard, nous n'ensevelissons ni cette vigne ni d'autres.

XIII. **Uvæ maximæ albæ.** Gros raisin blanc (*Le Verjus*, *Verjutier*).

J'ai pris soin de rapporter de Bâle ce genre de vigne pour le jardin du prince à Montbéliard. Il est gratifié d'un très long raisin à grains blancs dont la chair est ferme, pourrissant difficilement et pouvant se conserver longtemps lorsqu'il est suspendu. Je l'ai entendu appeler *Gross lampen trauben* dans le duché de Wirtemberg, où, toutefois, il n'est pas fréquent.

Voici ce que l'on m'écrit à son sujet. C'est ce genre de

vigne que l'on appelle *Grosslein*. C'est le plus gros de tous nos raisins tant par les grappes que par les grains, mais il n'est cultivé que pour la cuisine comme producteur de *verjus*. Une seule grappe en donne quelquefois une demi-mesure. Un pied entier, quand il donne, peut produire plus de trente mesures de ce verjus. Il est souhaitable de le voir cultiver en treilles dans les jardins. Ne pourrait-on assujettir ce raisin en vue de le faire produire de gros raisins secs?

XIV. **Uvæ rubellæ**. *Raisin rouge.* — *Klemmer* en allemand.

Cette vigne originaire de Richenweiler, en Alsace, est appelée en allemand *Braklemmer*, et à Montbéliard *des grises*. Le raisin qu'elle produit est très agréable et doux, de couleur rouge. Il en est de plus gros comme de plus petits. On ne le plante pas souvent.

XV. **Uvæ Rheticæ**. *Le Valtelin* ou *Raisin de Rhétie*.

La vigne de Rhétie ou de Valteline (*Velteliner*), comme l'appellent nos vignerons, nous a été rapportée de Stuttgard. Le raisin qu'elle produit est assez grand, d'un blanc rougeâtre, à peau mince.

L'illustre comte de Wirtemberg ordonna de le transporter dans le vignoble de Hohenweil.

XVI. **Uvæ rubræ, Gamé**. *Raisin rouge-gamé*.

Ce genre de vigne nous vient de la Bourgogne où on l'appelle *Gamé rouge*. Il produit des raisins et des grains non petits, desquels on retire un vin abondant, en raison de quoi il est beaucoup cultivé en Bourgogne. Mais je sais qu'il est interdit de le cultiver à Besançon comme de faire entrer dans cette ville du vin de gamé, parce qu'il n'est pas de garde.

XVII. **Uvæ nigræ dictæ**. *Raisins* dits *Noirins*. En allemand *Schwartz-Klemmer*, *Augst-Klemmer*.

Cette vigne est ornée de feuilles quadripartites, presque rondes, et non profondément divisées, quelque peu duve-

veteuses en dessous. Les vignerons du Wirtemberg le nomment *Schwartz-Klemmer*, *Augst-Klemmer*. Les raisins, qu'à Montbéliard on appelle *Noirins*, sont pourpres ou rouges, leurs grains de moyenne grosseur, doux. On en prépare un bon vin si le moût est rapidement séparé du marc. Les Bisontins le taillent très court et le plantent principalement dans les terrains maigres et pierreux.

XVIII. **Uvæ atræ tramineæ cognominatæ.** *Raisins noirs* dits *Tramins.* En allemand *Rothfreschen*, *Rothfrenschen* Wirtemberg.

Entre toutes les vignes à raisin rouge, le *Tramin* ne vient pas en dernier lieu. Il est dit *Rothfrenschen* ou *Traminer* en Wirtemberg, tandis qu'en Alsace on le nomme *Schwartz-Klemmer*. A Montbéliard, ce sont des *Fourmentans rouges*. Ce raisin aussi a beaucoup de douceur et dans le duché de Wirtemberg on le soigne pour en obtenir le vin dit *Falckmer*.

XIX. **Uvæ dictæ Vesuntinis « Grappenans ».** *Raisins* dits *Grappenans* à Besançon.

Il faut placer cette vigne dans le penchant des lieux pierreux, bien orientés au soleil et qui en reçoivent tous les rayons. Au reste, ses raisins ont les grains plus gros que ceux des vignes précédentes. Ils mûrissent difficilement. Le sarment est aussi plus épais. Ses raisins ne sont pas agréables à manger; mais lorsqu'ils sont bien mûrs, il donnent un excellent vin rouge qui peut se conserver longtemps. On le rencontre assez fréquemment à Besançon.

Ce raisin est semblable à celui dit *Torpot*, mais il est plus petit et à bois plus rougeâtre.

XX. **Uvæ Vesuntinæ.** *Raisin bisontin* ou *Bregin.*

Les vignes de cette espèce sont fertiles lorsqu'elles sont cultivées dans les lieux chauds et pierreux où la terre ne manque pas de profondeur et où ne peuvent parvenir les vents d'Orient. Elle résiste mieux aux intempéries du

premier printemps et de l'été que la plupart des autres vignes. Dans ces conditions favorables elle produit de grands raisins à grains ronds, noirs.

Son raisin est moins agréable à manger que les autres, à moins qu'il ne soit conservé suspendu jusqu'à la fête de Noël. Il donne un vin épais, rouge, susceptible de conservation, quoique moins bon que d'autres, mais il est plus abondant.

XXI. **Uvæ Cressans.** *Raisins Cressans.*

Ils sont semblables de forme et de couleur aux *Bregins* de Besançon, si ce n'est que la chair en est plus ferme et plus dure quand on la met sous la dent. A Montbéliard, on appelle *Gris* ce raisin rouge, assez petit et de couleur mixte entre le rouge et le blanc, très doux et mûrissant très facilement. Les Allemands l'appellent *Traminer.* Il y en a une grosse espèce qui me paraît ne différer de la petite que par la grosseur du grain.

XXII. **Uvæ Arbosiacæ rubræ sive nigræ.** *Raisin d'Arbois, rouge* ou *noir.*

Un raisin d'une beauté remarquable c'est celui qu'à Montbéliard on appelle *Arbois*, d'un lieu de la Bourgogne où il est nommé *Teste d'oiselot.* Les vignerons du duché de Wirtemberg l'appellent *Rothwelschtrauben.* Ce raisin rouge ne convient pas à notre sol de Montbéliard, parce qu'il mûrit difficilement. Les grains sont gros, ovales, à chair ferme, assez douce. Toutefois mon vigneron extirpe cette vigne, et met à sa place d'autres plants plus fructifères et de meilleure maturité. Les Bisontins donnent le nom d'*Arbois* à un raisin moins rouge, ou pour mieux dire noir, dont le grain est fortement attaché au pédicelle épais et ligneux. On écrit que c'est avec ce raisin qu'on fait un vin rosé qu'on appelle *Clairet* lorsqu'il est mélangé de raisin *Blanc gentil.* On me rapporte aussi qu'il y a un *Arbois blanc* de même nature et forme que le noir.

Notes :

Voici les annotations dont Charles Rouget a fait suivre sa traduction :

II. On reconnait ici notre *Chasselas persillé* ou *Cioutat.*

III. N'est-il pas curieux que le *Chasselas*, qui porte presque exclusivement le nom de *Fendant* en Suisse où il est largement cultivé, ait déjà porté le même nom au XVI[e] siècle dans le nord de notre province, où d'ailleurs ce nom n'a pas entièrement disparu ?

IV. On sait aujourd'hui à n'en pas douter, que le *Bon blanc* de Besançon, le *Gentil blanc* de l'Alsace, sont identiques au Savagnin du Jura, fait parfaitement indiqué d'ailleurs par notre auteur lui-même au sujet du vin d'Arbois. On ne saurait omettre de signaler qu'il ne lui donne pas le synonyme allemand de *Traminer* qu'on retrouvera plus loin et que J. Bauhin semble réserver au Tramin rouge ou rose. La faculté de conservation de son raisin est caractérisée aujourd'hui par le nom allemand de *Christkindles traube* ou raisin de Noël (Pulliat). De même on peut noter que *Frankisch*, donné par ce dernier auteur, se rapproche beaucoup de *Weiss Frenschen* cité plus haut.

V. M. Pulliat donne les noms d'*Elbe,* ou *Elben, Rhein Elbe, Allemand*, comme synonymes de *Burger blanc*, ce en quoi il est d'accord avec Kirschleger qui les reproduit d'après Stoltz, mais avec des inflexions légèrement différentes.

VI. L'édit du Parlement de Besançon, du 24 juillet 1732, visant l'extirpation « d'un certain plant blanc appelé dans quelques endroits *menu blanc*, dans d'autres *mouland, moulard, pourriette, roussotte, foirard, fariné* ou *gauche* », donne dans son paragraphe VIII la liste des bons plants dont la culture est tolérée, dans laquelle le *Luzannois blanc* est cité comme synonyme de *Valet blanc;* mais la Cour avait fait remarquer dans son paragraphe I « qu'il ne fallait avoir aucun égard à l'allégation de ceux qui voudraient en changeant le nom du plant (condamné à l'extirpation) le faire passer pour *Luzannois blanc*, etc. ». Cette observation prouve que dans certains vignobles on désignait de ce nom un tout autre plant que le *valet blanc* ou *Chasselas.* Un jour dans la vallée d'Ornans, un vigneron du lieu me désigna du nom de *Lausannois* un cépage blanc qui n'était autre que notre Melon de Salins, ou Pineau-Chardonnay de la Bourgogne, auquel les qualités et caractères du plant de Bauhin conviennent parfaitement et exclusivement.

VII. Cette excellente description du Gamay blanc, feuille ronde ou Melon, nous dispense de longs commentaires. Nous rappellerons seulement que la culture du plant auquel le comte de Montbéliard faisait donner tant de soins, était sévèrement interdite en Franche-Comté (à quelques kilomètres de Granges-la-Ville), où d'après les édits du Parlement, le melon donnait *un vin préjudiciable à la santé.*

VIII. *Scheik trauben*, littéralement : raisin *foirard*, ou raisin qui fait aller à la selle, qui donne la diarrhée. On trouve dans Kirschleger « *Vitis cacatoria* (Rottel) synonymes *Hingst*, *Hinsch*, *Schemper*. Race mauvaise disparaissant peu à peu. Le plant de Bauhin est bien certainement notre Foirard blanc!

IX. Nous nous abstiendrons de toute indication de synonymie, crainte d'erreur.

X. Quel est ce raisin???

XI. Les vignerons de Gy (Haute-Saône) connaissent un *Farinier blanc* qu'on me dit être de mauvaise qualité. Le docteur Dumont, d'Arbois, dit le *Farinier* bien différent de l'Enfariné du Jura; et j'ai reproduit ci-dessus un passage de l'Édit de 1732 mentionnant un raisin blanc du nom de *Fariné*, englobé dans la proscription du menu blanc, et qui est bien certainement « le bon genre de vigne » décrit plus haut.

XII. Je n'ai aucun renseignement sur cette vigne.

XIV. Les auteurs alsaciens traduisent généralement le nom allemand de *Klemmer* par celui de *Bureau*, qu'on donne aux Pineaux noirs et gris. Est-ce cette dernière forme que l'auteur a eu en vue?

XV. Les caractères donnés il y a trois siècles, par Bauhin, au raisin du Valtelin, lui sont encore exactement applicables aujourd'hui.

XVI. Au temps de Bauhin, la culture du gamé était interdite non seulement à Besançon, mais dans toute la province, en vertu de l'édit promulgué par Philippe II le 1er décembre 1567, non parce que le vin de ce plant n'était pas de garde, mais parce qu'il « étoit préjudiciable à la santé » et le Parlement tenait rigoureusement la main à l'exécution de cet édit. En 1613, l'année qui suivit celle de la mort de Bauhin, le magistrat de Salins, accompagné d'experts, vaquant à la destruction des Gamais, en vertu d'un ordre du Parlement, ne trouva, dans le vignoble du Bourg-Dessus, comprenant alors le vignoble de Bracon (et d'une contenance totale d'environ trois cents hectares ou neuf cents journaux), que 222 ceps de gamés à extirper, en deux ou trois jours de vacations. Ainsi le gamé n'entrait pas pour un dix-millième dans les plantations de ce temps : il y était

une curiosité rare! En était-il différemment dans d'autres parties de la province?

XVII. Tout le monde reconnaît ici le *Noirin* ou *Pineau de Bourgogne.*

XVIII. On voit que Bauhin réserve la dénomination de *Tramin* ou *Traminer* à des raisins rouges. M. Pulliat regarde le *Traminer* rouge ou rose comme la forme rouge ou rose de notre *Savagnin* (Naturé). Le nom allemand de *Schwartz-Klemmer*, qui désigne aussi le *Noirin*, prouve que les vignerons allemands n'ont pas échappé à l'inconvénient de désigner d'un même nom deux plants différents.

XIX. Les Grappenans ou Grappenoux, cultivés encore aujourd'hui aux environs de Besançon, ont toujours passé pour être identiques au *Beclan* de Poligny, ou *Petit Margillien* d'Arbois, auquel convient ce que Bauhin vient de dire des Grappenans. Tout au plus pourraient-ils en être une forme très voisine.

XX. On croirait cette note écrite d'hier par un Bisontin de nos jours.

XXI. Je dois avouer qu'ici Bauhin nous laisse un peu dans la confusion. Il nous a déjà mentionné un raisin rouge qualifié à Montbéliard de Grises, et un autre également rouge qu'il nomme *Tramin* ou *Traminer* d'après les Wirtembergeois. Que faire d'autre part de « ce raisin rouge, assez petit, qu'on nous dit semblable de forme et de couleur aux Bregins, qui ont de grands raisins noirs »?

XXII. Chacun sait que notre Poulsard est qualifié de *Plant d'Arbois* dans le nord de la province, à partir de Besançon. On voit que cette appellation est ancienne.

Charles Rouget s'est arrêté, dans sa traduction, à l'**Uva Monstrosa barbata**, qui forme un paragraphe spécial. Espèce très rare, dit Bauhin, qui a été observée en 1599, en Palatinat, par le prince Ernest de Bade, et envoyée, par lui, à Dorlach, pour qu'un graveur fidèle transmît ce phénomène à la postérité. Suit la description de Rentzius. C'est une double grappe dont les grains laissent pendre des filaments jaunâtres, entremêlés et longs de deux pieds, véritable crinière d'où l'on a tiré le nom de ce raisin extraordinaire.

D'après la planche de Bauhin et ses explications sincères, voire naïves, nous nous trouvons certainement en présence d'un raisin atteint de cuscute. On sait qu'il existe une Cuscute de la vigne, susceptible de vivre, tantôt sur les pampres, tantôt sur les fruits[1].

1. VIALA et BOYER, *La Cuscute de la Vigne* (Cuscuta monogyna, Vahl.), in *Revue de viticulture*, 1899.

Il est probable que si Bauhin avait pu voir, autrement qu'en image, la grappe en question, il aurait diagnostiqué le parasitisme accidentel de cette étrange barbe : à coup sûr, il n'aurait pas consacré tout un paragraphe à cette pseudo-monstruosité.

Au début du chapitre, avant d'attaquer les descriptions de cépages, Bauhin cite déjà quelques phénomènes analogues.

Théophraste, dit-il, signale parmi les prodiges du règne végétal une vigne de plant noir qui donne des raisins blancs. Les aruspices en tiraient des présages, sauf quand il s'agissait de la vigne *Capneia*, coutumière, paraît-il, de semblables transformations. Bellon a observé à Gallipoli, dans un monastère d'Augustins, une vigne toujours chargée de fruits, et que les moines affirmaient avoir déjà vendangée 7 fois dans l'année.

S'agit-il, dans le premier cas, d'une décoloration accidentelle, comme le *Pinot blanc vrai,* ou simplement d'un aspect trompeur, comme le *Chasselas violet;* et, dans le second, d'un cépage fertile en conscrits, comme l'*Uva di tri volte* et nos *Gamays teinturiers;* ou bien d'une vigne à grappes dont les grains mûrissent inégalement, comme celle signalée à Galveston par Michaux[1], et, de nos jours, à Madagascar, par le général Gallieni[2]? Il est bien difficile de le savoir.

Dans son examen de l'antiquité, Bauhin saute Caton, apprécie Varron, résume Columelle et le cite souvent; il examine avec Dalechamp quelles sont les espèces citées par Pline qui existaient encore de son temps. Arrivent là les monographies Rouget suivies de l'*Uva barbatā*. Il étudie ensuite, et longuement, la vigne au point de vue philologique, botanique et cultural, suivant pas à pas les anciens et commentant leurs dires avec beaucoup d'art. De la vigne il passe au verjus, du verjus au raisin sec, du raisin sec aux différents vins : bref, il consacre, soit à la viticulture, soit à l'œnologie, trente pages, grand in-folio, d'une impression très serrée. C'est dire la mine inépuisable qu'offre au vigneron intellectuel ce botaniste éminent.

1. Bosc, in *art.* VIGNE de l'*Encyclopédie méthodique*, t. VII, p. 767.

2. Lettre du général Gallieni à M. Gloriod, in *Bulletin de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie*, 1899.

GASPARD BAUHIN

(1560-1624)

Biographie :

Destiné d'abord à la théologie pour laquelle il montra peu de goût, *Gaspard* BAUHIN, frère cadet de Jean, fut pris, comme lui, de la passion de la médecine et de la botanique. Il étudia successivement en Suisse et en Italie, puis en France, à Montpellier d'abord, et à Paris ensuite, où il suivit le cours de chirurgie de Severin Pineau. Il acquit ainsi rapidement le renom d'un très docte médecin, si bien que, en 1596, le duc de Wirtemberg l'adjoignit à son frère aîné, comme médecin de sa cour, mais sans l'obliger à la résidence. Gaspard, définitivement fixé à Bâle où venait de mourir son père, succéda, en 1614, à Félix Plater, premier professeur et premier médecin de la ville.

Dans son *Pinax*, entreprise hardie, il conçut le projet de faire la concordance de tous les noms que les divers auteurs avaient donnés à la même plante. Il se livra, dans ce but, à d'immenses recherches et entretint, toute sa vie, une volumineuse correspondance. Il était meilleur botaniste qu'anatomiste. Telle était du moins l'opinion de Riolan, doyen de la Faculté de Paris et médecin de la reine Marie de Médicis, opinion de confrère, il est vrai, plus jaloux qu'éclairé. Mais il est certain qu'il a classé les plantes avec une sagacité rare. C'est ainsi que, contrairement à l'avis de son frère Jean, il rangea dans les Solanées la pomme de terre, tubercule déjà cultivé en Italie à cette époque. O Parmentier !

Il est regrettable que les deux frères aient vécu toujours loin l'un de l'autre. Réunis dans une collaboration plus immédiate, leurs efforts parallèles eussent été plus féconds et auraient peut-être abouti à nous doter d'une classification générale, que, séparément, ils n'ont pu qu'ébaucher[1].

Cité par les ampélographes avec les lettres fatidiques C. B. Pin., (*Caspardi Bauhini Pinax*), Gaspard Bauhin est, cependant, loin

1. Avec Gaspard ne s'éteignit pas l'illustre lignée du médecin d'Amiens. Son fils, Jean-Gaspard Bauhin (1606-1685), marcha sur les traces de ses parents et fut professeur à Bâle. Et c'est un enfant de celui-ci, Jérôme Bauhin (1637-1667), qui publia, en 1664, l'*Herbier de Tabernamontanus*. La science était, dans cette famille, une noblesse héréditaire.

d'avoir montré une tendresse excessive pour la vigne, plante grimpante quelconque. Pour s'en convaincre, il suffit de parcourir son *Pinax*, où il lui consacre beaucoup moins de place qu'au chiendent et au géranium.

Texte : CASPARI BAUHINI, *viri clariss.*, ΠΙΝΑΞ THEATRI BOTANICI, *opus XL annorum*. Bâle, Jean Roy, 1671.

Lib. VIII, sect. I, p. 298, il dit : « On divise la vigne en vigne cultivée et en vigne sauvage. La plus importante est la première. Ses raisins diffèrent de couleur et de grandeur, leurs grains sont verts, blancs, dorés, rouges plus ou moins foncés et roses. Certaines variétés ont des grains oblongs de la grosseur et de la forme des prunes, telles que la *Pergulana;* d'autres ont les grains ronds, de grosseur variable, tantôt serrés et tantôt clairs. Il en est qui manquent de pépins ou qui n'en offrent qu'un seul. Il est plus rare de rencontrer l'*Uva barbata*. La vigne sauvage est à grains noirs, très rarement blancs ou dorés, avec des pépins petits et mous. La saveur des raisins diffère, elle est tantôt simple, douce, âpre ou musquée, comme dans le *Vitis apiana* de Pline. Les feuilles offrent aussi des différences, les muscats profondément incisés jusqu'au pédoncule, comme l'*Italica*, les autres plus pleines. Tantôt minces, tantôt épaisses, vertes, rouges ou tachetées, rugueuses ou lisses, certaines sont enfin presque hérissées (*alia denique subhirsuta*). »

P. 299, il cite rapidement les vins, variables suivant les lieux, mais dont les plus réputés sont, pour la France, ceux de Bourgogne, d'Arbois et le Muscat de Frontignan, — ce qui est plutôt court. — Il passe aux vins exotiques.

En Égypte, il y a un vin léger et aqueux, bien que la région soit très chaude. Hésiode semble l'avoir appelé *Oinon Biblinon* peut-être parce qu'il provient de la région où croît le *Papyrus* ou *Biblos*. Suidas en tire le nom de la ville de *Biblon*, dans le Liban, ou de la vigne *Biblia*...

Dans les Indes, l'île de Baly a des vignes qui produisent deux vendanges par an.

Après ces considérations générales et ces préliminaires historiques, l'auteur décrit huit types de vignes, quatre cultivées et quatre sauvages.

I. La *Vitis vinifera* proprement dite, dont les raisins verts servent à confectionner le verjus, le *Sirupus de Agresta.*

II. *Uva passa major*, *Boumastos* des Grecs. Non seulement ces grappes, mais encore leurs grains, gros et oblongs, sont d'une taille extraordinaire. Les Arabes la nomment *Uva Zibibi*, les Latins *Passa*, les Allemands *Zibeben Meertreubel*, c'est-à-dire *Uva Marina.*

III. La *Passa indica* sans pépins.

IV. La *Passa minor* ou *Passula de Corinthe.* Feuilles rondes, épaisses, blanchissant en dessous, aux lobes peu profonds. Raisins, partie dorés, partie presque noirs, sont doux et sucrés.

V. Vigne sauvage, *Labrusca.* Son nom vient de ce qu'elle pousse des lèvres de la terre, *in labris terræ oriatur.* Son raisin ne mûrit pas, mais sa fleur, cueillie en plein parfum, constitue l'œnanthe. Elle est très abondante en Floride.

VI. *Vitis sylvestris americana.* Vignes sauvages grimpant sur les arbres et donnant des raisins comestibles dans la Nouvelle-France (Amérique).

VII. *Vigne vierge* ou *de Virginie.* Il y en a deux genres qui naissent spontanément, l'un à petits raisins acerbes ; l'autre aux grappes agréables et beaucoup plus grandes.

VIII. *Vigne vierge de l'Inde,* aux grains de prunier sauvage. Grains ligneux, sans pulpe, incapables de faire du vin.

Notes :

Malgré ses connaissances ampélographiques, le grand botaniste ne professe pour la vigne qu'un amour assez tiède. Il se méfie

des gros raisins et il pense que la grappe de la Terre-Promise, si bien peinte par Nicolas Poussin, était un régime de bananes[1].

Mais il ne craint pas, dans le baptême qu'il prodigue à plusieurs plantes, peu connues avant lui, de se servir de ce terme de raisin, *Uva*, qu'il n'a accordé que si parcimonieusement à cette sorte de chose grimpante appelée *Vitis vinifera.*

P. 422, c'est un champignon rouge qui pousse sur les racines du chêne qu'il appellera *Uva quercina;* et p. 455, ce sont les fruits des groseilliers qu'il favorise de la même appellation, *Uva crispa, uva spina, crispina uva, uva ursi. Ribes* et *grossularia* ont plus de raisins que les vignes.

P. 470. Le Myrtille, appelé si faussement par Pline *Vitis Idæa*, voit son nom dûment accepté et consacré par Gaspard Bauhin, qui décrit VIII variétés de *Vitis Idæa!* autant de variétés que pour toutes les vignes du monde, sauvages et apprivoisées réunies.

Ah! non, Gaspard peut être un homme très illustre, comme il est dit sur le titre de son ouvrage, fruit de 40 ans de labeurs, mais s'il a soupçonné l'ampélographie, il n'est que plus coupable de l'avoir négligée. Sans son frère Jean, le premier vigneron franc-comtois, son nom ne mériterait que l'oubli dédaigneux des viticulteurs qu'il a si mal servis.

CLAUDE MOLLET

(? -1613)

Biographie :

Premier jardinier de Henri IV et de Louis XIII, Claude Mollet dessina les beaux parterres des Tuileries, et il planta les jardins de Fontainebleau et de Saint-Germain. Il introduisit la mode italienne des plates-bandes en mosaïques et des dessins en grands compartiments; il perfectionna la taille symétrique des arbres et employa dans les cabinets de verdure le cyprès et le buis. Il est un des créateurs du « jardin à la française ». Il se servit judicieusement d'observations météorologiques, décorées alors du nom d'*astrologie*, pour indiquer au cultivateur les moments propices de ses différents travaux.

1. Bannana : Huc referri potest Ficus indica fructu racemoso folio oblongo, an Uva quam ex benedicta terra Moysi attulerunt? (p. 508).

Claude Mollet fut un excellent praticien. Ses deux fils, André et Noël, horticulteurs distingués, eux aussi, recueillirent ses notes et les publièrent, longtemps après sa mort, sous ce titre : « *Théâtre des Plans et Jardinages* contenant des secrets et inventions incognus à tous ceux qui jusqu'à présent se sont meslés sur cette matière d'écrire, suivi d'un *Traité d'Astrologie* propre à toutes sortes de personnes et particulièrement pour ceux qui s'occupent de la culture des Jardins. Paris 1652, in-4° avec 22 planches dessinées par les fils de l'auteur. »

Ce livre se trouve à la Bibliothèque de Lyon. C'est là que nous l'avons consulté. Dans ce bel ouvrage, dédié à Fouquet, l'auteur consacre six chapitres à la vigne. En voici l'énumération :

Chap. XXXIV. — Monstrant comme il faut planter la vigne, et comme il faut cognoistre la terre afin de recueillir de bon vin.

Chap. XXXV. — Monstrant comme il faut que soient les talons ou crossettes, et de quel costé du sep de la vigne il les faut prendre, si c'est en vieille vigne ou nouvelle.

Ni l'une ni l'autre, nous dit l'auteur avec raison, mais en une vigne en sa pleine force et vigueur, ni trop âgée, ni trop jeune.

Chap. XXXVI. — La façon comme il faut planter la vigne selon la lune.

Au sujet des influences lunaires l'auteur conseille de tailler la vigne « au decours de la Lune du mois de février, c'est à dire si tost la pleine lune passée ».

Chap. XXXVII. — Comme il faut labourer la vigne et en quel temps.

Chap. XXXVIII. — Comme il faut enter la vigne.

L'auteur est un partisan résolu de la greffe pour améliorer le produit. « Si vous voulez avoir du bon vin, dit-il, il faut nécessairement enter vos vignes, afin qu'elles ne tiennent de leur *bastardière.* »

Quel dommage qu'il n'ait pas vécu à notre époque, ce brave Claude Mollet! Il aurait eu la satisfaction de voir ses théories universellement appliquées, par la force des choses, il est vrai, et en vue du phylloxera, mais appliquées tout de même.

Voici enfin son chap. XXXIX que nous donnons intégralement :

Texte : THÉATRE DES PLANS ET JARDINAGES, par CLAUDE MOLLET, Paris, 1652.

Chap. XXXIX. — *Pour monstrer les espèces de complan pour apporter de bons raisins, aussi pour faire qu'un seul*

cep de vigne rapporte son raisin calbotté de blanc et noir c'est-à-dire un grain blanc et l'autre noir.

Nous avons de plusieurs sortes de Muscats, scavoir blanc, noir et violet; ils sont tous excellens mais le blanc emporte le prix, parce que le noir et violet ne viennent pas si bien en maturité en ce climat. Telles espèces de complans se doivent planter le long des murailles du jardin potager, scavoir contre celle qui regarde le soleil du levant, Midy et couchant; c'est un ornement nécessaire au jardin : mais si vous voulez faire planter une vigne pour faire du bon vin muscat, vous le pouvez faire, pourvu que ce soit en lieu où le climat soit chaud.

Nous avons d'une espèce de vigne, laquelle nous appellons le *Mourillon;* c'est un fort bon raisin noir, lequel vient fort bien à maturité, et fait de fort bon vin clairet, lequel se conserve bien; c'est une des meilleures espèces que le jardinier puisse choisir.

Nous avons aussi d'une autre espèce de vigne que nous appelons du *Meslier blanc*, c'est aussi d'une très bonne espèce, laquelle rapporte quantité de raisins, et fait du vin fort excellent, et qui est aussi doux comme du vin bourru, c'est la meilleure espèce de tout le raisin blanc; c'est pourquoy il faut remarquer les lieux où il s'en trouvera pour en avoir des greffes.

Nous avons aussi d'une autre espèce de vigne noire qui s'appelle *Somoireau*, laquelle rapporte grande quantité de raisins, mais le vin n'est pas si excellent que l'autre cy-devant.

Le moyen que le jardinier fasse en sorte de faire qu'un sep de vigne rapporte le raisin blanc et noir, il faut qu'il plante deux marcottes ou Racineaux de vigne, un blanc et l'autre noir, tous deux ensemble; après qu'ils seront repris, il faut qu'il les fende tous deux : mais il faut qu'il prenne bien garde d'offenser la mouëlle de tous les deux, et que les fentes ne viennent jusques aux yeux d'embas, proche du tronc, et après il les faut adjouster l'un avec l'autre et les englutiner et joindre si bien, que

les yeux soient l'un contre l'autre, et qu'ils se touchent en sorte que des deux il n'en soit fait qu'un seul, et après les envelopper avec un petit linge, et pardessus de la terre engleuse défaite avec du soin, par ce moyen ils s'incorporeront ensemble, tellement que le raisin qu'ils rapporteront sera un grain blanc l'autre noir.

Nous avons d'autres espèces de vignes qui sont propres pour faire du verjus, à scavoir *Gros Goix blanc*, *Bécanne blanche*, *Bourdelais blanc*, ce sont les meilleures pour faire des verjus; le *Gros Goix* rend davantage de verjus, mais il n'est pas si bon et si[1] il est subjet à s'engraisser[2]. Le *Bourdelais blanc* est propre pour confire.

Nous avons un autre *Bourdelais rouge*, et *Bécanne rouge*, toutes les deux espèces sont propres pour seicher au four. Toutes les deux espèces cy-dessus, comme Bourdelais blanc et noir, se doivent planter le long des murailles du jardin potager, et non dedans les vignes.

Notes :

Cet honnête précurseur de La Quintinye nous donne, avec quelques expressions pittoresques, d'excellents conseils. Pour la taille qu'il soumet à une influence lunaire, discutable bien entendu, il tombe néanmoins sur la bonne époque. Nos proverbes patois en font foi :

Si tu taille en feuvreille, Tu mais le rasin dans ton peneille.	Si tu tailles en février, Tu mets le raisin dans ton panier.
Taille le jo de lai Saint-Aubin Po aivoi de gros rasins.	Taille le jour de la Saint-Aubin[3] Pour avoir de gros raisins.

Quant à son procédé, renouvelé d'ailleurs d'Olivier de Serres et d'Estienne qui le tenaient des Romains, pour obtenir des variétés panachées « calbottées de blanc et noir », est-il pratique ? J'en doute, sans pouvoir affirmer le contraire. On aurait tort, pourtant, de le rejeter à priori et sans expérimentation. Voici pourquoi : Si les deux souches de couleurs différentes étroitement juxtaposées,

1. *Si* pour *aussi, de plus*.
2. S'engraisser, prendre la maladie de la graisse.
3. Premier mars.

soudées même par cette sorte de greffe, émettent toutes deux des pousses, on comprend qu'il y ait, sur le même cep, d'un côté des raisins blancs, et de l'autre des noirs. Viennent les hybridations, successives et fatales, de ces grappes entrecroisées, et les grains pourront parfaitement se panacher au bout de quelques années.

Il est donc prudent de ne pas sourire trop tôt des recettes de commère dont fourmillent les vieux livres ; elles cachent parfois, sous leur empirisme bizarre, plus de sens scientifique qu'on serait tenté de le supposer.

SACHS

(1627-1672)

Biographie :

Né à Breslau, *Philippe-Jacques* Sachs fit sa philosophie et sa médecine à Leipzig; puis il voyagea en France, en Espagne, en Italie, et revint exercer la médecine dans son pays. En 1658, il fut reçu dans l'*Académie des Curieux de la nature*, dont il a enrichi les mémoires d'un grand nombre d'observations. — Outre cela, il a publié des ouvrages de minéralogie et de médecine, notamment *De mirâ lapidum naturâ,* où il tend à prouver la circulation du sang par la circulation des eaux; et, à Leipzig, en 1661, son *Ampelographia*, écrite en latin, étude physico-philologico-historico-médico-chimique de la Vitis vinifera et de ses parties, dans laquelle on a noté, selon la règle de l'Académie des Curieux de la nature, un grand nombre de choses curieuses, tant de la vigne en général que spécialement de ses pampres, sa fleur, ses larmes, ses sarments, son fruit, les usages variés du vin, de l'esprit de vin, du vinaigre, etc.

Texte : AMPELOGRAPHIA. Lipsiæ, 1661.

P. 3 et seq. — « Les botanistes appliquent le nom de *vigne* à un grand nombre de plantes, soit pour la ressemblance de leurs parties, soit pour d'autres causes. Ce sont :

1. *Vitex*, autrement *Agnus castus* et *Salix amerina*, dont parle Diosc. 1, 116.

2. *Viticella*, autrement *Balsamina*, *Momordica*, *Caranza,* qui a des feuilles semblables à la vitis vinifera, mais beaucoup plus petites, et plus découpées tout autour, ... (Matthioli, *Comment.* in 4. Diosc. c. 177).

3. *Vitis silvestris*, que Pline appelle *Uva Taminea*. Les botanistes varient dans sa description. Matthioli, in *Comment.*, livre 4, c. 174, comprend sous ce nom la *Dulcamara*, *Glycipicron*, *Solanum lignosum*, qui a des feuilles comme le solanum des jardins, des fleurs en forme de cheveu et en grappe, un fruit menu, tirant sur le rouge, et vineux, comme le raisin.

Dalechamp entend sous ce nom la *Vitalba* des Italiens, que Bauhin (*Hist. Plant.*, t. 2, l. 15, c. 13), appelle *Clematis latifolia* ou *Athragene*, et définit au c. 14; Dodoneus donne ce nom au *Tamus*, que Matthioli appelle *Vigne noire*.

4. *Labrusca vitis vinifera silvestris*. Bauhin, c. 15, f. 96, la distingue de la sauvage. Voir aussi Mercur. 2. Var. lect. 16 et Marsil. Cognatus 2 Var. 26, qui discutent curieusement si la *Taminia* et la *Labrusca* diffèrent entre elles ou sont une même espèce. Elle rappelle la vigne cultivée par sa souche, ses pampres, ses sarments articulés, ses feuilles, ses vrilles, ses petites fleurs, son fruit, qu'elle n'amène pas à maturité, mais qui reste dur et âpre ; elle a une luxuriance de rameaux étendus qui lui donne un aspect d'arbre, mais d'où provient sa stérilité. Sur les côtes de Provence et de Narbonne, elle monte au haut des arbres. On l'appelle aussi *Vitis spontanea*, en français *Vigne sauvage ; labrusca*, parce qu'elle naît sur les rives ou lèvres *(labra)* de la terre. Gorrœus, Defin. Med., f. 3, l'appelle dense. Virgile, Culex, v. 51, mentionne ses grappes. Dans les Églogues, 5, 2, il distingue entre celle dont le raisin ne mûrit jamais, mais qui produit une fleur appelée *Œnanthe*, et celle qui a de petits grains noirs astringents. Sur l'Œnanthe, v. Cagnat. 2, 27. Turnheis. l. 1. Hist. Plant. c. 35, 36, 37 établit trois œnanthes, ou plantes à fleur de vignes : l'*Œnosmen*, l'*Œnanthe*

femelle ou *Gleucanthon,* et l'*Œnanthe soboles, œnanthoide*.......

5. Ch. Estienne, dans son *Vinetum,* p. 11, rapporte à la vigne l'espèce de viorne que les Italiens appellent *Mutiana,* qui rappelle la vigne par sa fleur, son raisin, ses rejetons flexibles. Elle est munie de feuilles pileuses, et de ses raisins rouges, on tire, quand ils sont mûrs, une substance pour préparer le cuir.

6. *Staphis* sauvage, que les Italiens appellent *Uva passa silvestre*. Elle a de petites feuilles, dans lesquelles se cachent des grains. Elle rappelle le raisin sec, ridé. Ses feuilles ressemblant à la labrusca, on la compte parmi les vignes sauvages.

7. L'Écriture Sainte mentionne une vigne quasi sauvage, in 4. Regum. 4, que Vallas. Phil. sacr. c. 36 estime être la nouvelle Colocynthide, parce qu'elle porte des sarments et des feuilles semblables à la vigne sauvage.

8. *Vitis alba, ampelos leuké. Bryonia,* en italien *Colubrina,* parce qu'elle rampe entre les haies comme un serpent. Elle imite la vigne cultivée par ses feuilles, ses rejetons, ses pampres, quoique tout chez elle soit plus sauvage, *weisse Weinrebe.*

9. *Vitis nigra, ampelos melaina,* espèce de vigne, dont la souche et les feuilles ressemblent au lierre ou plutôt au liseron, quoique plus grandes. Elle a un fruit en forme de grappe, d'où pendent les raisins. Au début il est vert, puis il noircit, Diosc., 4, 177. On l'appelle *Chironia,* parce qu'elle guérit les ulcères chironiens, Gorr. Def. f. 30. Elle est très fréquente en Étrurie et dans le comté de Goritz.

10. *Vitis elaiostaphulos,* c'est-à-dire *vitis oleosa,* lorsque la vigne greffée sur l'olivier produit des raisins et des olives. On l'appelle *ubolima.* Ch. Étienne.

11. *Vitis phalacra,* qui pousse sur l'Ida. Ses grains sont noirs comme la fève, doux au goût, son bois ressemble à la vigne véritable, elle a de petites feuilles rondes. Cette espèce de l'Ida est appelée par Pline, 14, 3,

Alexandrina, autrement *Corinthia* et *apyrina,* parce qu'elle n'a pas de pépins, et qu'elle produit le raisin dit *de Corinthe.* On en retire pourtant un vin très agréable au goût. On emploie aujourd'hui cette vigne en Italie et dans les jardins du Piémont pour orner les balcons et les voûtes des berceaux et tonnelles. Joh. du Choul in *Descript. mont. Pilati* p. m. 88 dit : « La *vitis phalacra* est un petit arbrisseau, aux branches petites, et aux rameaux atteignant presque une coudée, aux grains noirs, doux....... Les Italiens l'appellent *uva dolce,* les Français *airelle.* Elle croît au centre du mont Pilate. »

12. *Vitis Idæa nigra,* est appelée par Camer. in Herbar., 1, 69, *Myrtis, offic. Heidelbeeren,* et elle conserve ce nom dans le Catalogue du Jardin d'Altorff par D. Jungermann, 1646. Bauhin, pourtant, T. 2, l. 15, Hist. univ. Pl. f. 72, dit que ce nom ne convient pas au myrtille, parce que cet arbrisseau diffère beaucoup de la vigne de l'Ida.

13. *Vitis Idæa rubra.* Ce sont les vaciets rouges. Dodon. l'appelle *rothe Heidelbeeren,* Camer. in Hort. med. p. 182, l'appelle *Vitis Idæa rubra Baccarica.* Elle porte des baies insipides, sans suc, croît dans les forêts. Il l'appelle *Steinbeerlein.*

14. *Vitis Idæa Gesneri major.* Croît au pied des monts Sudètes. On l'appelle *Trinckelbeeren,* parce que son usage trop copieux procure une sorte d'ivresse. Camerar. Hort. med. p. 182.

15. *Vitis Pretia Plinii.* Ch. Etienne entend par ce nom la vigne précoce. Mentionnée par Camerar. Hort. Med., p. 180. Bauhin, f. 73, pense que le nom de *Pretia* convient à la vigne à feuille d'ache qu'il a vue importée de Hongrie à Besançon. Dans Herbar., Camerar., l. 1, c. 64, appelle la vigne *Pretia Grossularia, uva spina, uva crispa, Kræusel, oder Klosterbeeren.*

Vitis arbustina. Herbe qui naît spontanément au Brésil de la fiente des oiseaux, que les Portugais appellent *Tetyns.* A feuille de grand myrte. Elle se marie à l'arbre lui-même et le couvre d'une telle luxuriance qu'elle finit

par l'étouffer complètement. Avec ses racines et ses petites branches trempées dans l'huile, on prépare un remède pour l'enflure du ventre et des pieds. Juil. Piso, Hist. Nat. Brasil, 4, 86.

17. *Vitis Canadensis Americana,* aux feuilles découpées, que le célèbre Vorstio m'a montrée dans le jardin botanique de Leyde, que le célèbre Richer de Belleval, chancelier de l'Académie et directeur du Jardin royal, m'a montrée à Montpellier, et que j'ai vue élevée aussi dans le Jardin botanique de Paris, au faubourg Saint-Victor, jardin immense et rempli de plantes exotiques. Cette vigne est plus pleinement décrite par Jacques Cornutus Paris, dans Canadens. Plantar. Histor., Paris, 1635, 4e édit., sous le nom de *Vithedera.* Récemment mon ami si gracieux Léon Ursinus, directeur du Jardin botanique de Leipzig, m'a fait savoir que son établissement élève une vigne du Canada, qui est arrivée par ses soins habiles à une longueur de douze aunes pour la quatrième année.

18. *Ampelos oinophoros, Vitis vinifera cultiva,* que Plaute, Amph. a. 2 s. 3. v. 274, appelle élégamment *Mater Vini.* Nous allons en parler dans les pages suivantes.

Notes :

A cet endroit, p. 9, Sachs passe à un autre chapitre : Étymologie et éloge de la vigne.

P. 53 et seq. Sachs a un chapitre sur les variétés de vignes. Il y distingue la vigne tortue, la vigne plantée en échiquier, la vigne *tripedanea,* « ainsi nommée parce qu'elle avait 3 pieds de haut ou parce que l'espace d'une vigne à l'autre était de 3 pieds »; la *coronaria* ou *stephanites,* « quand les vignes sont disposées en couronne... », la *vitis vehemens* et *frondens,* « qui croît en terre forte et est robuste », la *novella,* « qui est tendre et jeune, au contraire de la *veterana,* qui compte beaucoup d'années »; la *deflorescens,* « quand tombent les fleurs et que le fruit va arriver »; la *vitis fructu semper onusta,* « que Bellon a observée à Gallipoli de Thrace et qui produit sept fois par an un fruit qui vient à maturité »; la *fecunda,* qui donne beaucoup de vin; la *lanata,* « qui tire son nom du duvet qui couvre ses grains »; l'*inerticula,* qui

ne peut amener l'ivresse, l'*exitiosa*, qui fait avorter les femmes, la *diuretica*, « qui fait uriner si abondamment ceux qui boivent de son vin qu'ils en deviennent maigres », etc.

P. 84-111. Sachs parle des variétés de raisins, mais il ne décrit aucune des espèces qu'il nomme. Il distingue le raisin non mûr, le raisin mûr, le raisin sec.

Pour le raisin mûr, il cite les vers de Virgile sur le nombre infini des espèces. Puis il différencie les raisins :

1° D'après la grosseur : « il y eut dans la terre de Canaan un raisin d'une grosseur stupéfiante (*Nombres*, 13)..., » il cite de nombreux commentaires là-dessus;

2° D'après la forme, les uns ronds, les autres allongés. Il cite, d'après Virgile et Varron, le *bumaste*, d'après Columelle, le *dactylite*, ou raisin au grain long, d'après Baccius, l'*uva spongiola*, la *pignola*, la *greppella*, la *groperia*, la *codacavallo;*

3° D'après la saveur : raisins doux, raisins aigres. Il cite l'*Uva leporaria*, qui plaît aux lièvres, la *Mangiaquerra*, sur le Vésuve, que les sangliers désirent avidemment, l'*Apiana*, qui attire les abeilles : on l'appelait autrefois *Venucula, Sticula, Scirpula*, aujourd'hui *Moscatella* (Sachs renvoie à Manardus);

4° D'après la couleur : parmi les blancs, l'Aminea avait la prééminence chez les anciens; Sachs renvoie à de nombreux auteurs: Liébaut pour la France, Rhagorias pour la Suisse, Bauhin pour l'Allemagne;

5° Les raisins diffèrent encore par la dureté de la chair et par le nombre de pépins;

6° Par leur emploi (soit de table, soit de cuve): Sachs continue à renvoyer à de nombreux auteurs;

7° Les raisins diffèrent par l'époque de la maturité : Sachs ne cite pas ici un seul nom de raisin.

Il termine en disant : En voilà assez sur la différence de raisins.

A propos des vins, après avoir donné le vin de Beaune comme le premier de la Bourgogne, Sachs loue la force des vins de Meudon, de Ruel et d'Argenteuil; il trouve les vins d'Orléans trop vaporeux.

Dans le chapitre de l'ivresse, il dit qu'un clystère, donné avec du vin à une personne abstème, l'avait fortement enivrée. Il oublie d'ajouter si c'est avec du Meudon première ou de l'Argenteuil : le cas n'en serait que plus curieux.

« Cet ouvrage savant, dit François de Neufchateau, contient des choses extraordinaires. Son plan est vaste et bien conçu; mais l'auteur écrivait à Breslau, où il avoue qu'on n'a des vignes que pour manger les raisins. Il ne peut que citer, et il cite, en effet, une multitude d'auteurs, dont la liste tient plusieurs pages. Il ne peut garantir tout ce qu'il emprunte au hasard. Il raconte, par

exemple, que Belon a vu, en Thrace, dans un couvent d'Augustins, une vigne qui portait des raisins mûrs sept fois par an; et il parle, d'après Folieta, de vignes, près de Naples, dont chaque cep donnait du vin de quoi charger cinq mulets.»

Malgré ces légères taches, l'*Ampelographia* demeure un livre estimable, au point de vue botanique, et une très docte compilation au point de vue vinicole.

MERLET

(Vers 1630)

Biographie :

Jean MERLET, écuyer, n'a laissé aucune trace de sa vie. S'il en est des gens comme des peuples, nul doute que ce « père de la Pomologie française », comme l'a appelé Pulliat, dans son *Cours de viticulture*[1], n'ait été un homme parfaitement heureux; car il n'a pas d'histoire. Hœfer, Michaud, Larousse, l'Encyclopédie, Moreri, Nicéron, Quérard, tous sont muets sur son compte. Et ce silence nous surprend d'autant plus que l'*Abrégé des bons fruits* eut plusieurs éditions et mérita ainsi de fixer l'attention des *dictionnaristes* en quête de noms.

Merlet serait-il un pseudonyme? je ne crois pas. Quérard nous l'indiquerait dans ses *Supercheries littéraires dévoilées;* or, il n'en souffle mot. Voici ce que dit, à son sujet, Barbier, dans son *Dictionnaire des ouvrages anonymes :* ABRÉGÉ DES BONS FRUITS, avec la manière de les connaître et de cultiver les arbres (par Jean MERLET, écuyer), Paris, de Sercy, 1667, 1675, in-12. — Troisième édition,avec le nom de l'auteur et une table des matières. *Ib.*, 1690, in-12. — *Ib., Saugrain,* 1771, in-12.

Musset-Pathay, dont les indications sont souvent sujettes à caution, dit, p. 2 de sa *Bibliogr. agron. :* « Ce n'est qu'à la quatrième édition de cet ouvrage (en 1740) que le nom de l'auteur a été connu.» Ce qui est inexact. Et il donne p. 248 l'article suivant : « *Traité de la connaissance des bons fruits,* par MM. MERLET et SAINT-ÉTIENNE; 4[e] édit., 1782 ». Qu'est-ce à dire ? M. Claude de Saint-Étienne, bernardin, aurait-il quelque chose à prétendre dans la paternité de l'œuvre anonyme de 1667, signée du seul Merlet en 1690?

1. *Vigne Américaine*, mai 1898.

Nous ne le pensons pas. Il semble plutôt que le *Traité* de 1782 soit la juxtaposition, opérée par un libraire quelconque, sans le consentement des auteurs morts depuis longtemps, de deux œuvres antérieures, bien distinctes, quoique similaires et contemporaines. Néanmoins, dans l'impossibilité de consulter les ouvrages de Claude de Saint-Étienne et de les collationner avec l'*Abrégé* de Merlet, il ne nous est pas permis de nous prononcer d'une façon définitive. Le problème est intéressant : nous le posons, en attendant de pouvoir le résoudre.

Jusqu'à preuve du contraire, il faut garder à l'écuyer Merlet toute notre sympathie et toute notre admiration. D'ailleurs, Duhamel du Monceau, bon juge en la matière et qui vécut peu de temps après Merlet, cite cet auteur dans sa monographie XI *Raisin de Maroc*. Aurait-il fait cet honneur à l'écuyer-pomologue s'il avait douté un seul instant de sa probité littéraire ? Évidemment non.

« Il est le premier auteur, ajoute Pulliat, qui ait vraiment bien décrit les cépages dont il parle. » Lisons donc son texte avec l'attention qu'il mérite.

Texte : L'ABRÉGÉ DES BONS FRUITS
avec la manière de les connaître et de cultiver les arbres.
Paris. de Sercy, 1667.

La *Vigne précoce* ou *Morillon hàtif* ou de *la Magdelaine* est un raisin noir plus curieux que bon, dont la peau est fort dure, et est fort sujet aux mouches...

Le *Morillon taconné,* ou *Meunier* à cause qu'il a ses feuilles blanches et farineuses, vient ensuite ; il est meilleur que le plus hâtif, est excellent à faire du vin et charge beaucoup.

Le *Morillon noir* ordinaire est fort doux et sucré, excellent à manger, et fait de meilleur vin. En Bourgogne on le nomme *Pineau,* et à Orléans l'*Auvernat.*

Le *Morillon blanc* est aussi excellent, la peau en est plus dure.

La *Vigne de Mantoue* donne un fruit fort hâtif, dès le commencement d'août, dont la grappe est assez grosse, qui ne coule pas ; son grain est assez gros, plus long que rond, fort jaune ambré, et d'un suc extraordinaire.

Le *Raisin d'Autriche* à feuille de persil, dit *Ciouta,* est

un raisin blanc, doux, qui charge beaucoup, qui ressemble au chasselas, mais peu relevé en vin.

Le *Chasselas,* ou *Bar-sur-Aube* blanc, ou *Muscadet,* est un excellent et gros raisin, soit à manger, à garder longtemps, à sécher et à faire de bon vin ; ses grains ne sont pas pressés.

Le *Chasselas noir* a les mêmes qualités ; il est plus rare et plus curieux, ainsi que le rouge, dont les grappes sont plus grosses ; il prend peu de couleur et sont tous deux excellents.

Le *Muscat blanc de Frontignan* a la grappe longue, grosse et pressée de grains ; il est excellent à manger, à faire confitures, de bon vin, et à mettre au four et au soleil.

Il y a une espèce de *Muscat blanc hâtif de Piémont,* qui a la grappe plus longue, le grain moins serré et plus onctueux, pour lequel j'ai une estime singulière.

Le *Muscat de Ribezalte* est musqué, a le grain plus petit, son suc est si doux et si agréable que ce serait un de nos premiers raisins s'il ne coulait pas tant, dégénérant presque toujours en *Raisin de Corinthe,* ainsi que le *Damas,* qui n'ont point de pépins par leur coulure.

Le *Muscat rouge* ou *de Corail,* à cause de la vivacité de sa couleur, a les mêmes qualités, son grain est encore plus ferme et demande assez de soleil pour bien mûrir, je l'estime des plus.

Le *Muscat noir* est plus gros et fort pressé de grains, son goût est moins relevé, mais il est fort sucré et des plus recherchés, chargeant beaucoup et étant assez hâtif.

Le *Muscat violet* est d'un noir plus clair et a la couleur violette, ses grappes sont fort longues et garnies de grains, qui sont gros, très musqués et des meilleurs.

Le *Muscat de Malvoisie,* ou la *Malvoisie musquée,* est un raisin divin pour le relief de son musc, qui passe tous les autres ; il vient du Montferrat et les environs de Turin en sont remplis.

Le *Muscat long,* ou *Passe-musqué d'Italie,* est fort

gros, fort musqué, excellent en confitures et à manger crû, ses grappes sont très grosses et longues. Il est rare et curieux, et veut une pleine exposition de midi contre le mur ; autrement il a peine à mûrir, et, quoiqu'à demi mûr, il est toujours le meilleur et le plus parfumé des muscats en confitures, le feu lui donnant le musc que le soleil lui avait dénié.

Il y a aussi le même *Muscat long* qui est *violet,* dit *de Madère,* qui est rare et extraordinaire pour sa beauté et sa bonté.

Il y a encore le *Muscat de Jésus,* dont le grain est fort gros et rond, des plus musqués et des plus rares.

Le *Raisin de Corinthe* est un raisin délicieux et sucré, dont le grain est fort menu et pressé, et a la grappe longue et sans pépin, ainsi que le *Corinthe rouge.*

Le *Corinthe violet* est un peu plus gros et est excellent, aussi sans pépin, mais il est fort sujet à couler, et veut pour cet effet être taillé plus long que les autres vignes.

Le *Raisin sans pépin* est une espèce de *Bar-sur-Aube* blanc, dont le grain est moins gros et un peu aigre, il est excellent à mettre au four, n'ayant pas de pépin, d'où vient qu'on le nomme *Gros Corinthe.*

La *Vigne grecque,* ou le *Saint-Jacques en Galice,* qui en est rempli, dit le *Raisin-Merveilleux,* est une espèce de *Bourdelais rouge,* qui a le grain gros et rond, son fruit est doux et hâtif, et bon à faire du vin, sa grappe est des plus belles et des plus grosses, et sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui est presque ordinaire aux raisins qui sont colorés de noir, de violet et de rouge.

Le *Jennetin* est un raisin blanc, dit *Muscat d'Orléans,* ou de *Saint-Memin,* qui est fort sucré et ressemble au *Mélié* ou plutôt à la *Malvoisie,* qu'on peut nommer la blanche ; il coule ordinairement.

Le *Bàunié* est un raisin tirant sur le *Gouais blanc,* mais meilleur, et charge beaucoup, ainsi nommé étant fort commun et en estime à Beaune.

Le *Bourguignon* est un raisin noir, assez gros, meilleur à faire vin qu'à manger ; il charge des plus et donne de grosses grappes.

Le *Damas* est un excellent raisin à manger, dont la grappe est fort grosse et longue, le grain très gros, long et ambré, qui n'a qu'un pépin ; mais il coule souvent. Il y en a de blanc et de rouge, et il veut être taillé plus long.

Le *Raisin d'abricot* est ainsi appelé à cause que ce fruit est jaune et doré comme l'abricot; c'est une espèce de *Bourdelais*, dont la grappe est belle et des plus grosses.

Le *Mélié blanc* est un des meilleurs raisins pour faire du vin et à manger ; il charge, a bon suc et se garde assez ; il est excellent à faire sécher au four.

Le *Mélié noir* n'est pas si bon et n'a pas tant de force en vin.

Le *Mélié vert* est le plus recherché de tous, chargeant beaucoup, ne coulant point, et le vin n'en devient pas jaune.

Le *Sauvignon* est un raisin noir, assez gros et long, qui est hâtif, a un goût très relevé et des meilleurs.

Le *Sauvignon blanc* a les mêmes qualités, et l'un et l'autre sont rares et peu connus.

Le *Gamet blanc* et *noir* est un raisin qui charge beaucoup, et mieux que tout autre ; mais le vin en est petit et de peu de saveur, et son plant dure peu d'années.

Le *Gouais blanc* et *violet,* dit *à fleur,* est de pareille qualité pour faire du vin; mais la grappe en est plus grosse et plus longue, et le plant dure un siècle en terre.

Le *Piquant-Paul* est un raisin blanc, fort doux, dit *Bec-d'Oiseau,* et en Italie *Pizutelli,* c'est-à-dire pointu, dont le grain est gros, très long et en pointe des deux côtés.

Il y a aussi le *Pizutelli violet,* dit la *Dent-de-Loup,* qui a le grain long, mais moins pointu, qui se garde longtemps et est un assez bon raisin, mais des plus beaux et des plus fleuris.

Nous avons encore un autre raisin, dit *le Gland,* à

cause qu'il lui est fort semblable, qui est très jaune, très doux et de garde.

Le *Raisin Suisse* est plus curieux que bon, la grappe en est grosse et longue, a ses grains rayés de blanc et de noir, et quelquefois mi-partie.

Le *Gros Noir d'Espagne* ou la vigne d'*Alican* donne une grosse grappe fort garnie de gros grains bons à manger, et meilleurs à faire du vin si vanté en Espagne.

Le *Sanmoireau* est un raisin noir, excellent à manger et à faire du vin, le grain en est longuet, ferme et peu pressé.

Le *Frementeau* est d'un gris rouge, la grappe est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure et son suc excellent, qui fait le meilleur vin; celui de Sillery, si vanté, doit son estime et sa vertu à cet agréable raisin.

La *Blanquette de Limois* est un raisin blanc et clair comme du verre, dont la grappe est longue et assez grosse, qui charge beaucoup et qui a jus très doux et délicieux.

La *Roche blanche* et *noire* est un raisin qui charge beaucoup, dont la grappe est grosse et longue, et son grain assez menu, fort serré, et a peine à mûrir, étant une espèce de petit Bourdelais.

La *Malvoisie* est un raisin gris qui charge beaucoup, dont le grain est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif et si plein de jus que je le tiens pour le plus fondant des raisins.

La *Malvoisie rouge* est de couleur de feu, qui a les mêmes qualités que la précédente.

La *Malvoisie blanche* est plus rare et moins hâtive; je tiens la grise la meilleure et plus en usage.

Le *Maroquin* ou *Barbarons* est un gros raisin violet, qui a des grappes d'une grosseur extraordinaire, et dont le grain est gros, rond et dur, le bois rougeâtre, et la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement et qui fleurit trois fois l'année; le fruit de la Saint-Jean tourne et vient en maturité quand l'automne est chaud et sec; pour la troisième fleur, elle ne réussit pas.

Le *Raisin d'Italie,* dit *Pergolese,* est de deux sortes, blanc et violet; la grappe grosse et longue, le grain longuet et clairsemé; il a peine à mûrir en France.

Le *Raisin d'Afrique* est très gros et a ses grains comme des prunes. Il y a le rouge et le blanc. Les grappes en sont extraordinaires pour leur grosseur; son grain est plus long que rond, et plat vers la pointe; le bois en est très gros, la feuille très grande et large. Il veut le mur et beaucoup de soleil pour sa maturité.

Le *Surin* est une espèce de Mélié un peu pointu, d'un excellent goût, fort estimé en Auvergne.

Le *Rognon de Coq* est une espèce de *Bourdelas blanc,* dont le grain est plus petit et plus long, meilleur à faire du verjus que du vin.

Le *Bourdelas* est de trois sortes, *blanc, rouge* et *noir;* la grappe en est très grosse, propre à faire verjus et confitures; cette vigne est excellente pour greffer dessus toutes sortes de raisins, entre autres ceux qui sont sujets à couler, comme le *Damas,* le *Corinthe violet,* et non les muscats, qui ne seraient plus musqués, voulant être greffés sur les muscats mêmes.

Le *Noiraut,* dit *Plant d'Espagne* ou *Teinturier,* est un raisin dont le grain est fort serré, teint fort noir, son suc est fort plat, et ne sert qu'à couvrir ce vin, et est excellent pour plusieurs blessures et foulures.

Le *Ploqué* est un raisin qui a dégénéré; il ne teint point, et, son suc n'étant pas bon ni délicat, il est plus expédient d'en ruiner l'espèce que de la provigner.

Notes :

Jean Merlet a vu sa liste de cépages reproduite dans la plupart des Dictionnaires ou Maisons rustiques des XVII[e] et XVIII[e] siècles. En l'annotant, nous commentons, du même coup, ses disciples, pour ne pas dire ses copistes.

Vigne précoce. C'est la *Madeleine,* noire ou violette, mais non le vrai *Pinot précoce,* dont la grappe est plus forte et la saveur plus sucrée. Celui-ci, nommé à tort *Ischia,* est le *Früh Burgunder*

traube des Allemands, cultivé sur les coteaux de l'Ahrtal et des Siebengebirge[1].

Morillon taconné[2]. Le *Meunier*, appelé encore d'après MM. Berget et Camuzet[3] *Blanche feuille, Fernaise, Plant de Brie, Blanc Meunier, Carpinet, Goujean, Pineau femelle, Sarpinay, Mullerrebe* et *Mullerweib* en Allemagne, *Frésillon* en Alsace. Son vin est certainement préférable au vin du numéro précédent; mais, entre les deux, il y aurait à étudier le *Pinot précoce* encore mal connu, tout au moins en France.

Morillon noir. Le *Pinot* qui, dès cette époque, révèle sa supériorité incontestable sur les autres variations du type : ce qui prouve que les accidents de précocité ou de fertilité doivent être soigneusement étudiés avant d'être multipliés, parce que la qualité vinifère des plants semble être une propriété de l'individu plutôt que de la famille.

Morillon blanc. C'est encore le nom du *Chardonnay* à Chablis. Aujourd'hui qu'on possède, de différentes sources, le *Pinot blanc vrai*, c'est à ce cépage plutôt qu'au Chardonnay que devrait s'appliquer cette vieille appellation.

Vigne de Mantoue. *Lignan*, d'après Pulliat[4] qui en donne la synonymie suivante : Luglienga bianca; Lugliatica, San Jacopo; Algiana, Agliana, Algnenga; Lignenga, Lugliota; Bona in Ca, Bona in casa; Jouanen, Jouannenc; Jouannen charnu; Blanc précoce de Kienstheim ou Kientzheim; Julliatique blanc; Madeleine blanche; Poulsard blanc; Blanc de Pagès; Fruher Leipsiger, Fruher grosser Malvasier, Fruher grosser gelber Malvasier, Gelbe seidentraube, Kilianer, Fruhweisser, Fruher Orleans; Augustaner; Lugiana bianca; San Jacopo; Rumanellas; Leipsig blanc, Vitis germanica precox; *Vigne de Mantoue*, JEAN MERLET, 1re édition, 1667; Précoce de Vaucluse, Raisin de Vilmorin, Raisin de Saint-Pierre, Marvoisier, Marvoisin.

Jean Merlet dit « *qui ne coule pas* ». Or, le Lignan, dont la grappe, il est vrai, ne coule pas constitutionnellement comme celle de la *Madeleine angevine*, est cependant un plant très coulard, parce que son raisin *file* et tourne en vrille avec une grande facilité. Certains ampélographes supposent alors que la *Vigne de*

1. A. BERGET. *Vigne Américaine*, numéro de juillet 1899.
2. V. la note 1 de la p. 197.
3. BERGET et CAMUZET. Notes ampélographiques sur la *Famille des Pinots*, p. 24. Mâcon, Protat, 1899. Excellente étude, où tout ce qui concerne cette question si délicate des Pinots et des Morillons a été traité de main de maître par les auteurs, tous deux observateurs sagaces et sincères, également praticiens et bons écrivains.
4. V. PULLIAT. *Les Raisins précoces* pour le vin et la table, p. 42. Coulet, Montpellier, 1897.

Mantoue serait le *Silicien* ou *Panse précoce*. Mais cette *Panse*, malgré son surnom de *précoce*, mûrit rarement dans nos régions au point d'avoir le grain « jaune ambré » et d'être « d'un suc extraordinaire ». Je pencherais volontiers pour le Lignan.

Raisin d'Autriche. Le *Cioutat* était autrefois beaucoup plus répandu qu'aujourd'hui. Son infériorité de qualité par rapport aux autres Chasselas l'a fait éliminer, petit à petit, des cultures, malgré l'étrangeté de son feuillage.

Chasselas. Le nom de *Bar-sur-Aube*, appliqué au Chasselas, existe encore dans l'Aisne, où les vignerons le prononcent en patois *Bassiraube*. Sur les confins de la Côte-d'Or et de la Haute-Saône, le Chasselas est dit *Marlan*, forme de *Mourlon* ou *Meurland*. Quant à *Muscadet*, troisième synonyme de Merlet, il semble qu'il y ait eu pour lui confusion et permutation de noms. *Muscadet* a dû s'appliquer d'abord au *Saurignon*, très répandu autrefois dans les régions Centre-Est, puis s'étendre, par erreur, à d'autres variétés, telles que le *Melon* et le *Chasselas*, qui, peu à peu, se mêlaient à lui et l'ont remplacé.

Chasselas noir. Encore rare aujourd'hui ; n'est guère cultivé qu'à Mornant ; médiocre quoique fertile ; plus pourrisseux que le type blanc. J'ai vu quelques treilles de *Marlan noir* dans le Val-de-Saône. Raisin insignifiant.

Muscats. Les différents *Muscats* cités par Merlet sont bien reconnaissables. Le noir doit être le *Caillaba*. Autrefois la culture des raisins muscats était fort importante ; c'étaient les fruits préférés du dessert. Aussi, les vieux auteurs les décrivent-ils presque toujours exactement. Dans le sud de la Haute-Marne, on appelle encore les *Chasselas* des *Muscats* et l'on donne aux vrais Muscats le nom de *Muscat musqué*. Le goût du public a changé, et, seuls, les Anglo-Saxons ont conservé le vieux culte des grappes à saveur de musc et même de fox.

La médiocrité des vins de liqueur, fabriqués actuellement par des industriels sans pudeur, fait regretter les anciens produits. Les Alsaciens cherchent un cépage muscat approprié à leur climat et susceptible de leur donner ces vins, *genre Tokai*, si recherchés des consommateurs. Pour cela, ils ont introduit l'*Ottonnel*, un peu tardif et irrégulier, et la *Muscadelle*, de Bergerac, non musquée malgré son nom.

Quelques hybrides, producteurs directs, pourraient peut-être leur rendre service, tels que le Delaware, et les nos 117-3 et 199-88 de Couderc.

Vigne grecque. Merlet compare le *Grec Rouge* au *Bourdelais* ou *Verjus*, parce que celui-ci est le plus gros raisin anciennement connu. Mais le soin qu'il met à décrire sa feuille, panachée de rouge à la maturité, nous indique bien qu'il s'agit ici du *Grec* et

non du *Verjus*. *Saint-Jacques* est une fausse assimilation. C'est peut-être le *Cinsaut*. Il y a deux *Saint-Jacques*, musqués tous deux, l'un blanc et l'autre noir[1].

Jennetin. Ce *Muscat d'Orléans* est : soit le *Sauvignon* de Pouilly-sur-Loire, soit le *Romorantin* mal déterminé alors, soit même le *Pinot gris*.

Baunié. Quel est ce cépage sinon l'*Aligoté?* Le *Beaunois* signifie habituellement le *Chardonnay*. Mais Merlet, qui ne connaissait pas, je suppose, le *Pinot blanc vrai*, a désigné déjà celui-ci sous le nom de *Morillon blanc*. Il est donc probable que son *Baunié* est bien l'*Aligoté*. A Champlitte, on l'appelle encore *Gamay blanc*, et à Prauthoy, *Malain blanc*.

Bourguignon. Indications confuses qui s'appliquent, soit au *Tressot* de l'Yonne, soit au *Trousseau* du Jura. Les raisins de la Franche-Comté n'ont été connus en France qu'assez tard, sans quoi le *Bourguignon* aurait pu être le *Saragnin*.

Raisin d'Abricot. C'est encore une variété à gros grains confondue avec le Verjus, peut-être la Bicane citée par Rabelais.

Mélié. Le *Meslier noir* existe encore dans la Haute-Marne, mélangé, en faible proportion, aux vignes de *Meslier blanc*. A Champlitte, Heuilley-Coton, sur les confins de la Haute-Saône et du sud-ouest de la Haute-Marne, dans la vallée de l'Amance, on trouve encore aujourd'hui les Mesliers de toutes couleurs. Le cru de Soyères, dans la Haute-Marne, tirait même sa réputation de cet encépagement. Le *Meslier vert*, d'après les vignerons de cette région, ne serait que le *Meslier jaune*, sélectionné, serré et moins coulard que le type, et demeurant vert à l'ombre. Plus fertile que le jaune, il lui est préféré. L'*Arbonne* de la vallée de l'Amance est encore un autre *Meslier*, qui n'est ni le *doré* ni le *gros* du Gâtinais. Par sa grappe grosse, son pédoncule vert et sa maturité un peu tardive, il se rapprocherait plutôt du second que du premier. Parfois, dans le Centre, le *Meslier vert* désigne le *Peurion*.

Sauvignon. Ce n'est pas le raisin de Sauternes, puisqu'il est noir. Serait-ce le *Saragnin?* Peut-être Merlet a-t-il eu en vue le *Cabernet*, la forme noire du Sauvignon étant rarissime.

Gamet blanc. Quel est ce *Gamay blanc?* Espérons qu'il ne s'agit pas ici du *Gamay Gloriod*, qui n'aurait pas lieu d'en être bien glorieux. Le cépage visé ici est soit le *Melon*, soit le *Peurion*, soit le *Romorantin*.

Gouais blanc. Variété spéciale, identique dans Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Aisne, Aube, Côte-d'Or et Jura. Le *Gouais violet* est l'*Enfariné* du Jura, appelé *Gouais noir* dans l'Aube, *Grisard* dans la Haute-Marne et *Gaillard* dans le Val-de-Saône.

1. Cf. ODART, *Ampél. Univers.*, p. 514.

La forme noire du *Gouais blanc* est peu connue; c'est peut-être le *Petit Goix* de l'Aisne. La grappe du *Gouaïs*, assez semblable à celle du *Chasselas*, est plus longue que celle de l'*Enfariné*. Tous deux sont caractérisés par une acidité extrême, persistant à la maturité.

Piquant-Paul. *Piquepoul, Picpouille, Picapulla.* Il y a le noir, le gris et le blanc. Ce dernier est un cépage très ancien, dit H. Marès (*Cépages Méditerranéens*, p. 67) : bien qu'il soit cultivé en Espagne, il paraît être originaire du Bas-Languedoc.

Raisin Suisse. Probablement le *Tressot panaché.*

Frementeau. *Frumenteau* et *Fromenteau*, *Auvernas gris*, *Pinot burot*, etc.

Roche blanche. *Folle blanche.* Porte, en effet, le nom de *Bordelais* en Côte-d'Or; c'est le seul rapprochement possible avec le *Verjus*, cépage qui n'offre aucune analogie ampélographique avec lui.

Malvoisie. Synonyme du *Pinot burot* dans le centre de la France. Diffère totalement des deux autres Malvoisies.

Surin. *Suren* ou *Sauvignon.* C'est le cépage de Château-Yquem qui, planté par Henri IV, à Prépaton, près Vendôme, donna l'excellent vin de *Suren* que les courtisans, peu au courant des crus et des cépages, baptisèrent bientôt vin de *Suresnes*. D'où la légende de ce cru parisien qui n'a jamais produit que du vinaigre, mais de l'excellent vinaigre.

Rognon-de-Coq. Désigne habituellement le *Côt* ou *Malbeck*. Merlet l'indiquant à grains blancs, allongés et tardifs, ce doit être une *Olivette* quelconque.

Bourdelas. Ce cépage, décrit exactement par Merlet, a été souvent confondu par les anciens auteurs avec d'autres variétés à gros grains, fort différentes. Étant de ces grappes chanaanesques la plus communément répandue, on a cherché à lui assimiler les autres, comme la *Bicane* et le *Grec*. C'est ainsi que, en Ile-de-France et en Picardie, on l'appelait *Grey* et *Grégeoir*. Originaire du sud de l'Italie, le *Bourdelas* n'est autre que la *Bermestia bianca*. Cf. ce que nous en avons déjà dit, p. 124, à l'article *Pergule*.

Ploqué. Adjectif de vieux français qui signifie *panaché, mélangé*. Raisin probablement de maturité irrégulière, à grains de couleur différente. On a bien fait de l'éliminer; il en reste encore assez de bons sans s'encombrer encore des médiocres et des mauvais.

CHARDIN

(1643-1713)

Biographie :

Jean CHARDIN, fils d'un bijoutier protestant de Paris, fut envoyé par son père, à l'âge de vingt-deux ans, aux Indes Orientales, pour affaires concernant son commerce. Le jeune Français traversa la Perse en gagnant Surate, puis il revint séjourner six ans à Ispahan. Il eut le temps de visiter à loisir les ruines de Persépolis; et les descriptions détaillées qu'il nous a laissées des ruines de cette région n'ont probablement pas été inutiles aux Français du XIX[e] siècle, qui ont été les découvrir à nouveau. De retour à Paris, en 1670, il y fût mal accueilli, à cause de sa religion, à laquelle il avait l'exorbitante prétention de demeurer fidèle. Il repartit en Asie, chercher la liberté qui lui manquait en France, et il vécut encore une dizaine d'années, en Perse. Quand il revint définitivement en Europe, il alla droit à Londres, où le roi Charles II le combla de faveurs et lui conféra le titre de chevalier.

Chardin passa les dernières années de sa vie à mettre ses notes en ordre et à publier ses récits de voyage. La première partie de cet intéressant journal parut à Londres, en 1686, et la seconde, à Amsterdam, en 1711.

Dans chacun de ces deux ouvrages, il est souvent question de vins et de raisins.

Texte : JOURNAL DU VOYAGE du CHEVALIER CHARDIN *en Perse et aux Indes orientales par la Mer Noire et la Colchide.* Londres, 1686, in-folio.

P. 314. Il y croist[1] le plus beau raisin de Perse. On l'appelle *Chaoni,* c'est-à-dire *Royal.* Il est doré, transparent et gros comme une petite olive. On en transporte du sec dans tout le royaume. On en fait du vin le plus violent du monde, et aussi le plus délicieux, qui est épais comme tous les vins de liqueur. Cet excellent raisin ne croît qu'à de jeunes ceps. On ne les arrose point, et ils

1. A Casbin.

sont cinq mois d'été en un terrain sablonneux, et sous un ciel brûlant sans recevoir une goutte d'eau. Quand la vendange est faite, on laisse aller le bétail dans les vignes pour brouter, puis on en coupe le plus gros bois, et on ne laisse que de jeunes ceps hauts d'environ trois pieds, qu'on n'a pas besoin, comme on voit, de faire soutenir par des échalas. Aussi ne s'en sert-on point.

P. 73. **En Colchide les fruits sont sauvages, seul le raisin est bon.**

La vigne croist au tour des arbres et monte à la cime des plus hauts. J'ay vu de si gros seps, qu'à peine pouvois-je les embrasser. On taille la vigne tous les quatre ans une fois. Le vin de Mingrélie est excellent..... Si les gens du pays savoient faire le vin comme nous, le leur seroit le meilleur du monde; mais ils n'y apportent aucun des soins nécessaires. Ils creusent de gros troncs d'arbres et s'en servent de cuves. Ils foulent là dedans le raisin.

P. 256. Les Arméniens ont par tradition que Noé planta la vigne tout proche d'Irivan, et il y en a même qui marquent l'endroit, et qui le montrent à une petite lieue de la ville.

VOYAGES de M. le CHEVALIER CHARDIN,
en Perse et autres lieux de l'Orient.
Amsterdam, 1711, en 10 vol. in-12.

T. IV, p. 53. Après les Melons, les fruits excellens de Perse sont le *Raisin* et les dattes. Il y a plusieurs espèces de raisins, jusqu'à douze ou quatorze; de violet, de rouge et de noir. Les grains en sont si gros, qu'un seul fait une bouchée. Celui dont ils font le vin à Ispahan s'appelle *Kich mich,* qui est un petit raisin blanc, pour la plus grande partie, et meilleur que nos muscats. Mais quand on en a beaucoup mangé il prend à la gorge; et il échauffe si l'on en mange avec trop d'excès. Il est rond et sans pepins; au moins ne s'aperçoit-on pas en le mangeant qu'il y en ait. Mais quand le vin cuve, on voit les grains de ce raisin flotter dessus comme de petits filamens déliez,

presque comme la pointe d'une épingle, et fort tendres. On garde en Perse le Raisin tout l'hiver, le laissant la moitié de l'hiver attaché à la vigne, chaque grappe enfermée dans un sac de toile, pour empêcher les oiseaux d'y toucher. On le cueille à mesure qu'on le veut manger. C'est l'avantage du bon air que les Persans respirent qui est sec, et qui conserve tout, au lieu que par la qualité de nos airs humides, tout se gâte et se pourrit chez nous. Ils font le raisin sec en pendant les grappes au plancher, d'où le Raisin tombe grain à grain. Au Païs de Kourdeston et vers Sultanie, où il y a beaucoup de violettes, on en mêle les feuilles avec le raisin sec ; et l'on dit que cela tient le ventre en bon état : le raisin en a assurément meilleur goût. Le meilleur raisin qu'on mange aux environs d'Ispahan est celui que les Guèbres, ou anciens payens Persans, cultivent, et particulièrement celui de Negesabad... Ils cultivent le raisin avec plus de soin que les Mahométans, parce que le vin leur est permis par leur religion, comme aux Juifs et aux Chrétiens.....

P. 201. On fait du vin dans toute la Perse, hormis dans les lieux où il n'y a personne à qui il soit permis d'en boire..... Le meilleur se fait en Géorgie, en Arménie, en Médie, en l'Hyrcanie orientale, à Chiras, à Yesd, ville capitale de la Caramanie. Le vin d'Ispahan était le pire de tous, avant que les Européans délicats se mêlassent de le faire ; ce qui est arrivé depuis quinze à vingt ans. On le faisoit de ce petit raisin doux qui n'a point de pepins, et il étoit très-fumeux, rude à boire, et froid à l'estomach, disoit-on. Les Arméniens imitent les Francs, et le mêlent avec de gros raisins, de quoi ils font de fort bon vin, et qui porte fort bien l'eau.......

Les Arabes donnent en revanche un nom honorable à la vigne, ils l'appellent *Keram,* c'est-à-dire *libéral*, parce que le jus qui en sort porte à la libéralité et aux belles actions.

P. 226. Chardin raconte qu'on ne cultive pas la vigne, mais qu'elle croît spontanément et librement sur les arbres. On l'enterre l'hiver de crainte de fortes gelées.

« Le raisin qui croît à Casbin est le plus gros que j'aye vu, et des plus excellents du monde. Il croît dans un climat extrêmement chaud et brûlant. Cependant, depuis que la vigne est en fleur, il ne pleut pas une goutte d'eau dessus, ni on ne l'arrose pas. »

T. IX, p. 187. « La fertilité du terroir de Chiras est merveilleuse..... Mais le meilleur fruit est le raisin, dont il y a de trois sortes principales : le *Kismiah,* qui est un petit raisin doux et sucré, auquel l'on ne sent point de pepin, quoiqu'en effet il y en ait, mais si petit et si tendre qu'il est insensible ; le gros raisin blanc[1], et le gros raisin qu'on appelle de *Damas,* dont la couleur est rouge, et dont on voit des grapes pesant douze et treize livres. C'est de cette troisième sorte de raisin et seulement de celle-là, que se fait ce vin si excellent et si renommé, qu'on appelle *Vin de Chiras,* qui pour la beauté de sa couleur, et pour la bonté de son goût, est estimé le meilleur de la Perse et de tout l'Orient. Ce n'est pas de ces vins de liqueur, qui plaisent d'abord à la bouche; au contraire, il me parut rude la première fois que j'en bus ; mais lorsqu'on en a bu quelques jours, on le préfère à tout autre ; et ceux qui s'y sont accoutumés, ne peuvent plus goûter d'autre vin. On le tient fort cordial et stomachal, excellent aux convalescents ; mais comme il a beaucoup de chaleur et de corps, il n'en faut pas faire d'excès. Quelques excès cependant qu'on en fasse, il ne donne jamais à la tête, à ce que disent généralement, et en tous païs, ceux qui en font leur boisson ordinaire. Sa couleur est du plus beau rouge, et du plus vif, que l'on puisse voir ; mais ce vin n'est pas de garde, s'aigrissant d'ordinaire à la troisième année ; ce qui vient de ce qu'on ne le fait pas assez cuver, et qu'on le met trop tôt en bouteilles. Il a en revanche cette bonne qualité qu'il ne se gâte point au transport. »

1. Probablement le *Chahoni.*

Notes :

Il y aurait bien des choses amusantes à glaner dans le récit du chevalier Chardin; mais ce serait un peu trop extra-ampélographique. Un mot cependant sur la vinification persane, avant de prendre congé de l'illustre voyageur.

L'usage, du vin étant défendu par la religion du pays, il faut avoir la permission du roi pour en fabriquer. Les compagnies de négociants européens ont droit à mille caisses de vin, mais ils augmentent ce chiffre en achetant la complaisance de l'administration. Les paysans ne peuvent vendre leur raisin qu'au roi qui le paye, bien entendu, ce qu'il veut.

« La manière dont l'on fait ce vin est fort simple : en jettant les raisins dans une cuve percée et les foulant des pieds, le jus tombe dans une autre, d'où on le transvase en des *Pitares*, qui sont de grandes urnes de terre vernissée, où, ayant reposé quinze jours ou trois semaines, on le met en bouteilles. Le moût est jetté dehors, sans le mettre au pressoir, et c'est là toute la façon qu'on y apporte. Les bouteilles, dans lesquelles on transporte ce vin, sont de deux grandeurs : les petites bouteilles tiennent quatre pintes et demie, mesure de Paris[1]; les grandes bouteilles tiennent cinq petites, étant faites de gros verre et nattées par-dessus pour être moins sujettes à se casser. Ces bouteilles se bouchent avec du cotton et de la cire fonduë par-dessus, de sorte qu'elles ne sauroient prendre l'air. On les enferme dans des caisses, dix petites bouteilles dans chacune, avec de la paille, et on les transporte ainsi dans tout le Royaume et dans les Indes, jusqu'à la Chine et au Japon. Le meilleur vin coûte, à Chiras, trente à quarante sols la bouteille. »

P. 191. Certains auteurs font venir l'étymologie de Chiras, de *chir*, qui veut dire *du lait*, et d'autres de *cherab*, qui veut dire *du vin* et qui, dans son étymologie, signifie toutes sortes d'extraits, d'où est venu le terme de *Sirop*, pour dire un extrait de fruit ou de simples.

1. La pinte, mesure de Paris, était de 48 pouces cubes, c'est-à-dire environ 0 lit. 93.

LA QUINTINYE

(1626-1688)[1]

Biographie :

Né à Chabanais, dans l'Angoumois, *Jean de* LA QUINTINYE fit ses études à Poitiers, et fut reçu avocat à Paris. Précepteur du fils de M. Tamboneau, il voyagea en Italie avec son élève, et s'intéressa particulièrement à l'agriculture des régions visitées. De retour à Paris, il appliqua, dans le jardin de l'Hôtel Tamboneau, devenu, dans la suite, hôtel de Pons, les méthodes qu'il avait remarquées sur sa route. Il raccourcit les racines des arbres à leur plantation et leur infligea une taille plus sévère. Sa réputation s'étendit rapidement. Jacques II lui fit des offres qu'il eut le patriotisme de refuser. Louis XIV l'en récompensa en le nommant directeur général de ses jardins fruitiers. Lenôtre venait de dessiner Versailles, on confia à La Quintinye la création de son potager. Sur un remblai d'étang, celui-ci parvint, à force d'art, à faire pousser les fruits préférés du Roi-Soleil, figues, melons et raisins. Ce succès lui valut l'entreprise des potagers de Chantilly, de Rambouillet, de Sceaux et de Vaux.

Cet habile *jardiniste*, comme l'appelle le Père d'Ardennes (*Année champêtre*, 1769) pour le distinguer des jardiniers vulgaires, avait consigné par écrit son enseignement horticole. Son manuscrit ne fut publié qu'après sa mort, par son fils, l'abbé de La Quintinye. Cet ouvrage, d'une réelle valeur, fut apprécié différemment, et maintes fois pillé, réédité et traduit.

Nous en extrayons les pages relatives aux raisins.

Texte : INSTRUCTIONS POUR LES JARDINS *fruitiers et potagers,* Paris 1690.

T. I, p. 266 et seq. **Fruits du mois d'août.**

Les espaliers..... y joignent quelquefois un peu de bon *muscat* avec le *Raisin précoce*, tant le noir que le blanc.

1. Nous avons donné, p. 23, la date de 1700 sur la foi de Musset-Pathay (*Bibliographie agronomique*) et de Chandon et Delandine (*Nouveau Dictionnaire historique*); mais la date de 1688, préférée par Michaud (*Biographie universelle*), nous semble plus vraie.

Septembre. Ce mois donne encore abondance de *Chasselas*, de *Corinthe* des trois couleurs, du *Cioutat*, de *Maroc* et de plusieurs autres bons raisins et surtout abondance de *Muscats*, qui, de quelque couleur qu'ils soient, en blancs, en rouges ou noirs (pourvu qu'ils ayent tout le mérite qui leur convient, fermeté, parfum et douceur) valent, de l'aveu de tout le monde, beaucoup mieux que tous les autres raisins.

Octobre. N'est-ce pas trop riche d'avoir encore d'un côté abondance de bons raisins à cueillir tous les jours sur le pied, soit le *Muscat ordinaire*, soit le *Muscat long* autrement *Passe-musquée*, soit le *Gros Royal noir,* sans parler des *Gennetins*, des *Chasselas,* des *Expirans,* des *raisins Grecs*, des *Malvoisie,* des *Corinthe?*

Novembre. Les bons raisins peuvent durer encore quelque temps si on a eu soin de les cueillir devant les gelées et les conserver dans les serres, car cela étant, ils ont droit de venir paraître sur les tables et y sont en effet très bien reçus. Quoique pourtant un peu fanez, on ne peut nier qu'ils soient très bons, tant qu'ils n'ont point de tache de pourriture. Le *Muscat long* est particulièrement celuy dont je parle icy, il a le don de plaire au plus grand Roy du monde; que ne dois-je point faire ayant l'honneur d'être directeur des jardins fruitiers et potagers et que ne fais-je point aussi pour chercher les moyens de luy en fournir plusieurs mois de suite!

De plus, les *Chasselas,* tant les blancs que les noirs, ne sont pas dépourvus de patrons qui en font un cas particulier, ils ont l'avantage d'être beaucoup plus faciles soit à mûrir soit à conserver que tous les Muscats, et comme, dans la vérité, ils ne peuvent guère se soutenir en la présence de ces Muscats, ils triomphent à leur tour quand ceux-là sont passés. Ainsi ces sortes de raisins font honneur au mois de Novembre, savoir les Muscats au commencement et les Chasselas à la fin, ceux-ci se maintenant même pour la plupart de la saison des avents.

P. 408 et seq., l'auteur parle des qualités d'un bon raisin, et cite, en passant :

« Comme raisins du pays les *Chasselas, Cioutat, Morillons, Gennetins* et même *Muscats;* comme raisins du Midi, essayés en espalier, *Passe-Musquée*, *Pergolese, Damas, Maroquin.....*

MUSCAT. De ce *Muscat* il y a de quatre sortes, le *M. long* ou *Passe-Musquée,* et c'est celui de tous qui a le plus de peine à mûrir, le *M. blanc*, le *M. rouge,* le *M. noir.* Ces trois derniers ont le grain rond et de médiocre grosseur, quoiqu'ils aient besoin de beaucoup de chaleur, cependant il leur en faut moins qu'au *M. long;* à mon avis, le noir est le moindre de tous, le rouge ou violet est d'ordinaire assez bon, mais le blanc me paraît l'emporter sur les deux autres.....

Une muraille ne saurait être mieux employée que pour avoir du bon Muscat. »

P. 429, au sujet du *Corinthe :*

Il y en a de deux ou trois couleurs dont je fais grand cas en ce pays-ci par la beauté de la grappe et du raisin, par la douceur de l'eau fort sucrée et surtout par la facilité du rapport et de la maturité qui nous est presque infaillible.

P. 456, à propos des *Chasselas :*

« Il en est de rouge et de noir que je n'aime pas tant que le blanc. »

P. 464, il cite le *Bourdelais.*

FURETIÈRE

(1620-1688)

Biographie :

Antoine FURETIÈRE, avocat très versé en droit civil et en droit canon, abandonna sa charge de procureur fiscal de Saint-Germain-

des-Prés pour se consacrer à l'état ecclésiastique. Il obtint l'abbaye de Chalivoy, dans le diocèse de Bourges. Membre de l'Académie française en 1662, il entreprit, pour son propre compte, un *Dictionnaire*, dont ses confrères l'accusèrent d'avoir pillé les éléments dans leurs travaux, et ils l'exclurent de leur assemblée en 1685. Furetière riposta à leurs attaques par un feu roulant d'épigrammes et d'assignations judiciaires. Il ne gagna pourtant point son procès, ni devant les juges ni devant le public.

Des mille traits décochés par lui, durant cette petite guerre, presque tous oubliés aujourd'hui, l'histoire a retenu celui qu'il adressa à La Fontaine, officier des eaux et forêts, qui avait commis le crime de s'être trompé sur la différence du bois de grume au bois de marmenteau. Le fabuliste lui avait répondu, faisant allusion aux coups de bâton que Furetière avait reçus pour ses malins propos :

Le bâton, dis-le-nous, était-ce bois de grume,
Ou bien du bois de marmenteau?

Furetière répliqua par une épigramme, dont voici la fin :

Il est des bois de plus d'une manière;
Je n'ai jamais senti celui que vous citez :
Notre ressemblance est entière,
Car vous ne sentez point celui que vous portez.

La Fontaine, mari malheureux et peu jaloux, se le tint pour dit.

On prétend que Furetière aurait collaboré au *Chapelain décoiffé* de Boileau et aux *Plaideurs* de Racine.

Voici ce qu'il dit, dans son *Dictionnaire*, du *Raisin* et de la *Vigne :*

Texte : DICTIONNAIRE UNIVERSEL, La Haye, 1690.

T. III. Art. Raisin. S. M. Fruit de la vigne qui vient en grappes, qui est bon à manger et à faire du vin. En voicy les principales espèces : Le *Morillon hastif* ou *de la Magdelaine,* qui vient à une vigne précoce, est un raisin noir. Le *Morillon taconé* qui est meilleur que le précédent à faire du vin. Le *Morillon noir ordinaire* est doux et sucré. En Bourgogne on le nomme *Pineau* et à Orléans *Auvernas.* Il y a aussi un *Morillon blanc.* Le *Raisin d'Autriche* a la feuille de persil dit *de Ciouta.* Le *Chasselas* ou *Bar-sur-Aube blanc* est un excellent et gros raisin. Il y en a aussi un noir qu'on nomme, en Provence et

en Languedoc, *Raisin Grec*. Le *Muscat blanc* et le *Muscat rouge*. Le *Muscat noir,* et le *Muscat long* ou le *Passe-Musqué d'Italie*. Il a une grappe longue, grosse et pressée. Le *Pincquant Paul* est un raisin blanc fort doux, dit *Bec d'oiseau,* parce qu'il aboutit en pointe des deux côtés. Le *Raisin Suisse* dont les grains sont rayés de blanc. Le *Sangmoireau*. Le *Fromenteau*. La *Blanquette de Limous* est un raisin blanc. La *Rochelle, blanche* et *noire*. La *Malvoisie* est un raisin fort sucré, qui, avec l'*Auvernas gris d'Orléans,* est le plus fondant des raisins. Il y a aussi une *Malvoisie rouge* ou de couleur de feu qui a le grain petit et fort sucré. Le *Marroquin* ou *Barbarous,* gros raisin violet qui a des grappes d'une grosseur extraordinaire. Le *Raisin d'Afrique* qui a des grains gros comme des prunes. Le raisin d'Italie dit *Pergoloise*. Le *Rognon de coq,* espèce de bourdelas blanc. Le *Bourdelas,* il y en a de *blanc,* de *rouge,* et de *noir*. Le *Noiraut* dit *Plant d'Espagne* ou *Teinturier,* a le grain fort serré, teint fort noir. Son suc est fort plat et ne sert qu'à couvrir le vin, et est bon pour les blessures. Le *Ploqué* est un raisin qui ressemble au Noiraut, mais qui ne teint point. Le *Raisin de Corinthe* est un raisin délicieux et sucré dont le grain est fort menu et pressé et la grappe sans pépins. Il y a aussi un *Corinthe rouge* ou *violet* qu'on nomme *Gros Corinthe* qui est une espèce de Bar-sur-Aube. Le *Janetin* est un raisin blanc dit *Muscat d'Orléans* qui est fort sucré et ressemble au Mêlier ou plutôt à la Malvoisie. Le *Beaunier* est un raisin tirant sur le Gouais blanc, ainsi nommé parce qu'il est commun à Beaune. Le *Bourguignon* est un raisin noir assez gros. Le *Damas* est un excellent raisin à manger, dont la grappe est fort grosse et longue, le grain très gros, long et ambré, qui n'a qu'un pépin. Il y en a de blanc et de rouge. Le *Mêlier* est un raisin bon à manger et à faire du vin. Il y en a de *blanc,* de *noir* et de *verd*. Le *Gamet, blanc,* et *noir*. Le *Gouais, blanc,* et *violet* dit *à fleur,* qui a une grosse grappe et dont le plant dure un siècle en terre. On

fait aussi diverses préparations de raisins. Des raisins séchés au soleil, cuits au four, raisins de caisse, raisins confits ou raisins secs, que les médecins appellent *uva passa*. Les apothicaires appellent les raisins de Damas *Zizibum* du mot arabe *Zizib* qui signifie raisin. On figure la terre de promission par une grappe de raisin portée par deux hommes. Au Pérou on a trouvé des grappes de raisin pesant 8 ou 10 livres. Le poëte Anacréon mourut en avalant un pépin de raisin[1]. On dit aussi *raisin de lierre* parce qu'il vient en grappe comme le raisin. Le mot de raisin vient du latin *Racemus*.....

Art. VIGNE. On appelle *geleurs* de vignes les saints qui viennent au mois d'avril ou de May dans des jours qui sont assez froids pour geler les vignes, comme Saint-Georges, Saint-Marc, Saint-Hoportune, Saint-Nicolas.....

Matthiole dit que le chou est si ennemi de la vigne que si on le mange au commencement du repas, il empêche de s'enyvrer, si c'est sur la fin il désenyvre.

Vigne vierge... ainsi nommée parce qu'elle vient de *Virginie* en Amérique.

La *vigne porrette* ou *porrée*[2] *de chien* est une plante qui croist dans les vignes, ce qui la fait nommer *ampeloprasum* ou *porrum agreste*. Les paysans la mangent crüe en salade ou en compote et la gardent toute l'année.....

VIGNE se dit proverbial en ces phrases : Ce sont *les vignes de la Courtille,* belle monstre et peu de rapport. On dit d'un libertin, d'un homme sans soucy, qu'il ne se soucie pas qui fera les vignes après sa mort. On dit aussi d'un homme qui est pris de vin qu'il a mis le pied dans

1. Furetière se fait là l'écho d'une vieille légende. J'avoue que ce pépin homicide m'a toujours laissé rêveur. Est-ce par un pépin ou bien par un grain de raisin que s'est étranglé Anacréon, de Téos, buveur d'eau qui avait irrité Bacchus par son mépris pour le vin? Pline (Lib. VII, cap. VII) opine positivement pour le grain de raisin sec : *acino uvæ passæ strangulatus periit*. L'accident, pour n'être pas moins regrettable, en devient ainsi beaucoup plus compréhensible.

2. Serait-ce point l'origine du nom de *Porrets-Saint-Georges*, climat de Nuits en Bourgogne, où la famille Brintet possédait un clos réputé ?

la vigne du Seigneur. Celui qu'on trouve saisi de raisin cueilli, qu'il l'a pris dans *la vigne à son oncle,* c'est la première en sortant du village. On appelle par injure un homme sot et mal bâti un *Jean des vignes*[1].... Figurément en termes de l'Ecriture, en parlant de l'Eglise et du salut des âmes, on ne doit embrasser l'état ecclésiastique que pour travailler à la *vigne du Seigneur.*

Notes :

Le texte de Furetière est intéressant, parce que le *dictionnaire* de cet auteur a servi de cadre à un grand nombre d'ouvrages similaires qui l'ont copié, tout en l'amplifiant.

Basnage de Beauval retoucha l'édition princeps de 1690, et publia celle de 1701, réimprimée depuis, à Amsterdam, en 1725. C'est sur ce modèle que les Jésuites confectionnèrent, avec force additions et paraphrases, leur petite encyclopédie, appelée *Dictionnaire de Trévoux.* Nous y retrouvons textuellement reproduits nos articles *Raisin* et *Vigne.*

De même, le *Noureau Dictionnaire françois* de PIERRE RICHELET, Amsterdam, *Jean Elzécir*, 1719, emprunte le mot *Vigne* à Furetière.

En ampélographie, Furetière n'a évidemment rien inventé, ni même rien contrôlé par la pratique, mais il s'est adressé à de bonnes sources; et il a su, dans un langage clair, résumer la question à l'usage des gens du monde, profanes non initiés au culte de l'arbrisseau cher à Bacchus.

TOURNEFORT

(1656-1708)

Biographie :

Joseph PITTON DE TOURNEFORT naquit à Aix en Provence. Son père le destinait à l'état ecclésiastique, mais le jeune étudiant préféra les sciences naturelles et, en particulier, la botanique

1. Peu flatteur pour les habitants de Saint-Jean-des-Vignes, à Chalon.

pour laquelle, dès son bas âge, il avait senti un goût irrésistible. Il herborisa dans le Dauphiné et la Savoie, et profita de son séjour à Montpellier pour se lier avec Magnol. En 1681, il visita la Catalogne et les Pyrénées, où il courut de réels dangers. Deux ans après, l'illustre Fagon, qui l'avait attiré à Paris, se démet en sa faveur de sa place de professeur de botanique au Jardin du roi. Ce nouveau poste honorifique ne fixe pas Tournefort, qui continue de plus belle ses explorations lointaines. En 1688, le voici en route, en Espagne et en Portugal, puis en Angleterre et en Hollande. Dans ce dernier pays, en guerre avec la France, il refuse les offres les plus avantageuses. De retour à Paris, il est élu membre de l'Académie des sciences en 1691, et, en 1694, il fait paraître ses *Éléments de Botanique.*

Par la fleur et le fruit, Tournefort groupe toutes les plantes en quelques classes, subdivisées en 673 genres, comprenant eux-mêmes 8,846 espèces. Il commence par une première division en herbes et arbres, division qui lui a été amèrement reprochée par Linné, mais, d'autre part, acceptée avec éloge par Buffon.

Louis XIV envoya Tournefort en mission dans le Levant. Accompagné du peintre Aubriet et du médecin allemand Gundelsheimer, notre botaniste visita avec fruit l'Asie-Mineure, la Turquie et la Grèce. Il rapporta de ce voyage d'inappréciables documents. Nommé professeur de médecine au Collège de France, il fut, peu de temps après, renversé par une voiture dans la rue et mourut des suites de cet accident, à l'âge de cinquante-deux ans, en pleine possession de ses forces physiques et intellectuelles.

Texte : ÉLÉMENS DE BOTANIQUE ou *Méthode pour connoître les Plantes.* Imprimerie du Louvre, 1694.

CLASSE XXI. SECTION II. GENRE IV.

La Vigne. *Vitis* Lin. 5-drie. I-gynie. Jus. famille des Vignes.

La Vigne est un genre de plantes, dont la fleur est ordinairement à cinq feuilles, disposées en rond, au milieu desquelles se trouve le pistil accompagné de quelques étamines, ces feuilles sont ordinairement collées l'une contre l'autre dans leur pointe, de sorte que les étamines venant à s'alonger et à se redresser, les font se détacher par leur base, et les soulèvent toutes ensemble en manière de chapiteau qui se renverse le plus souvent sur les côtés et tombe ensuite. De là vient que l'on croit

ordinairement que la fleur de la Vigne est une fleur sans feuilles ; car il ne reste après la chute de la fleur que le pistil entouré des étamines. Ce pistil devient dans la suite une baie, le plus souvent ronde ou ovale, fort charnue, pleine de suc, et renferme quelques pepins plus pointus ordinairement par un bout que par l'autre.

Les espèces de Vignes sont :

La Vigne sauvage, *Lambruche*. C. B. Pin. 299 (Labrusca. Lug. 1406).

La Vigne de Corinthe, ou Vigne sans pepins. J. B. 272 (*Uvæ Passæ, minores, vel Passulæ Corinthiacæ*. C. B. Pin. 299. *Passulæ*. Trag. 1054). *Raisin de Corinthe*.

La Vigne à feuilles laciniées. Corn. 183. (*Vitis folio apii* J. B. 2.70). *La Ciotat*.

La Vigne précoce, de Columelle. H. R. Par. *Vigne hàtive, Morillon noir*.

La Vigne de Damas. H. R. Par.

La Vigne aimée des abeilles. C. B. Pin. 298. (*Uva muscatella*. Car. Steph. Præd. Rust. 342). *Muscat*.

La Vigne des treilles, à grains de la grosseur et de la forme d'une prune. C. B. Pin. 299. *Rognon de coq*.

La Vigne d'Afrique, à peau dure. J. B. 2. 71. *Marroquin*.

La Vigne des Allobroges, de Pline. Car. Steph. Præd. Rust. 300. *Raisin de livre*, ou *Dauphiné*.

La Vigne à grappe très grande, à grains blanchâtres, doux et plus durs. *Chasselas blanc, Bar-sur-Aube*.

La Vigne à grappe très grande, à grains doux, noirâtres ou rougeâtres. *Chasselas, noir* ou *rouge*.

La Vigne à grappe très grande, à grains ovales, blanchâtres. *Bourdelais*.

La Vigne comme hérissée. C. B. Pin. 229 (*Vitis lanata*. Car. Steph. Præd. Rust. 307).

La Vigne grimpante du Canada, à cinq feuilles (*Edera quinquefolia, Canadensis*. Corn. 100).

La Vigne du Canada, à feuilles de l'Érable.

La Vigne d'Amérique, à feuilles de l'Abutilon, à grains d'un pourpre noir. Plum.

La Vigne d'Amérique, à feuilles dentées en scie du Lierre. Plum.

La Vigne d'Amérique, à feuilles comme rondes à grappe en Corymbe et bleue. Plum.

La Vigne d'Amérique, grande, à feuilles ternées, à grappe en Corymbe, à grains plus petits et ronds. Plum.

La Vigne d'Amérique, petite, à feuilles ternées, à grappe en Corymbe, à grains noirâtres. Plum.

La Vigne d'Amérique, à feuilles du Cyclamen, à grappe en Corymbe, à grains noirâtres. Plum.

La Vigne à grappe très grande, à grains noirâtres et turbinés.

La Vigne à grappes très grandes, à grains noirâtres très longs, un peu crochus (*Unguis Aquilæ, Græcorum recentiorum*).

La Vigne à grappes très grandes, à grains très grands, globuleux, d'un vert blanchâtre (*Occulus bovis, Græcorum recentiorum*).

Notes :

Évidemment, c'est peu pour nous qui faisons de la vigne le nombril du monde; mais, pour un savant, occupé à désigner exactement et logiquement toutes les plantes de la terre, cette liste représente déjà un effort honorable.

La méthode de description de Tournefort va d'ailleurs inspirer ses élèves de la façon la plus heureuse; et quelques-uns d'entre eux, que le hasard des choses rapprochera de la viticulture, comme Garidel et Antoine David, nous donneront de véritables monographies de cépages.

POMET

(1658-1699)

Biographie :

Pierre POMET, marchand droguiste de Paris, acquit autant de réputation que de richesses dans l'exercice de sa profession. Il fit venir de tous les pays les drogues les plus diverses et les épices les plus rares. Il reçut une pension de Louis XIV pour différents services rendus. Quelques années avant sa mort, il publia la liste raisonnée de toutes ses marchandises, plus ou moins pharmaceutiques. Il est curieux d'y voir figurer les raisins.

Son fils Joseph Pomet réimprima ce *Droguier* en 1735, 2 vol. in-4°. Mais la première édition est préférable : les illustrations en sont plus soignées.

Texte : HISTOIRE GÉNÉRALE DES DROGUES, *simples et composées*, par le S[r] POMET, marchand épicier et droguiste.
Paris, 1694, in-folio.

Livre VII. — DES FRUITS.

Des Raisins de Damas. — Les raisins, surnommez de *Damas,* sont des Raisins plats, de grosseur et longueur du bout du pouce, qui nous sont apportés de Damas, ville capitale de Syrie, dans des boëtes à demi-rondes, que nous appellons *Bustes.*

On doit choisir ces Raisins nouveaux, gros et bien nourris, et prendre garde que ce ne soient des *Raisins de Calabre,* ou des *Jubis* applatis, et accommodez exprès dans des bustes de Raisins de Damas, comme il n'arrive que trop souvent chez quantité d'Epiciers et Apothicaires, qui ne font aucune difficulté de vendre les uns pour les autres; ce qui sera néanmoins facile à connoître, pour peu que l'on sçache ce que c'est; parce que les Raisins de Damas sont gros, grands, gras, secs et fermes, et n'ont ordinairement que deux pepins, et qu'ils sont d'un goût fade et désagréable, ce qui est le contraire de ceux de

Calabre, qui sont gras, mollasses et d'un goût sucré, aussi bien que les Jubis. Et de plus, c'est qu'il sera facile de connoître des Raisins qui ont été mis exprès, d'avec ceux qui n'ont jamais été remuez, et qui sont tels qu'ils viennent de Damas.

Les Raisins de Damas sont fort en usage pour faire des ptisannes et aposèmes pectorales, dans les fluxions de poitrine, dans la toux opiniâtre, et ils entrent dans quelques compositions galéniques. Ils s'emploient ordinairement avec les Jujubes, les Sebestes et les Dattes.

A l'égard de la manière dont on accommode ces Raisins avant que de les mettre dans des bustes, je n'en dirai rien, pour n'en avoir pu rien sçavoir, sinon que l'on m'a assuré que ces Raisins étoient si gros, qu'il y avoit des grappes qui pésoient jusqu'à vingt-quatre livres ; ce qui peut être vrai, puisque nous avons en Provence et en Languedoc, des grappes de Raisins qui en pèsent jusqu'à douze.

Des Raisins de Corinthe. — Les *Raisins de Corinthe* sont de petits Raisins de différentes couleurs, y en ayant de noirs, de rouges et de blancs, et pour l'ordinaire de la grosseur de nos groseilles rouges.

La Vigne qui les porte est basse, garnie de feuilles épaisses et fort découpées, laquelle croît en quantité dans une vaste et spacieuse plaine, qui est située derrière la Forteresse de Zante en Grèce. Cette plaine est environnée de montagnes et de côteaux, et est séparée en deux vignobles, dans lesquels il y a quantité de Cyprès, d'Oliviers et de Maisons de plaisance, qui sont avec la Forteresse et le Mont Discoppo, dans une vûë parfaitement belle.

Lorsque ces petits Raisins sont en maturité, ce qui arrive vers le mois d'Août, les Zantois les cuëillent et les égrainent, et en font des couches sur la terre, afin de les faire sécher ; lorsqu'ils sont secs, ils les apportent dans la Ville, d'où ils sont jettez par un trou dans de grands Magasins, qu'ils appellent *Seraglio*, où ils s'entassent si fort, par leur propre poids, que ceux à qui ils appartiennent,

sont obligez de se servir d'instrumens de fer pour les arracher, et lorsqu'ils sont arrachez, ils les mettent dans des tonneaux, ou des balles de différens poids, et pour les rendre aussi serrés que nous les voyons, ils employent des hommes dressés à les presser avec les pieds, et qui pour cela se frottent les pieds et les jambes d'huile.

On nous apporte quelquefois aussi de ces raisins de Céphalonie, de Nataligo, ou Anatoligo, Messalongi, Patras, Lepante, et de Corinthe, d'où ils ont pris leur surnom.

Les Anglois ont leur comptoir à Zante, qui est conduit par un Consul et six Marchands pour faire ce commerce, qui ne leur est pas d'un petit revenu, en ce qu'ils consomment plus de Corinthe dans une année qu'il ne s'en consomme dans le reste de l'Europe.

Les Hollandois y ont un Consul et deux Marchands. Et les François y ont un commis, qui fait la fonction de Consul et de Marchand tout ensemble.

Ceux de Zante, croyent encore aujourd'hui que les Européens se servent de ces Raisins pour teindre des draps ; ne sçachant pas que c'est pour manger.

Ces petits Raisins sont sur le lieu si communs, qu'ils ne s'y vendent que trois livres le cent; mais il se paye pareille somme aux Vénitiens pour leur sortie; c'est ce qui fait qu'on ne les peut pas avoir à Marseille à moins de neuf ou dix livres le cent, qui changent quelquefois de prix, suivant la récolte et les risques de la mer.

Quand les mers sont libres, les Anglois et les Hollandois en apportent quantité à Bordeaux, la Rochelle, Nantes et Roüen, d'où l'on peut les tirer à meilleur compte que de Marseille.

On choisira les Corinthes nouveaux, petits, en grosses masses, c'est-à-dire, non égrainez, ni frottez de miel, et prendre garde que ce ne soit du tour de la balle, qui est ordinairement blanc, et par conséquent mangé des mittes, et prendre garde que ce ne soit des petits Raisins d'Espagne. Ces Raisins se peuvent conserver pendant deux ou

trois ans, pourvû qu'ils ne soient point remuez, et qu'ils n'ayent point pris l'air.

Leur usage est pour mettre dans plusieurs ragoûts avec des Pignons blancs et des Capres, principalement dans les Carpes. Quelques-uns s'en servent dans les ptisannes au lieu de Raisins de Damas.

Des Raisins aux Jubis. — Les *Raisins aux Jubis* sont des Raisins que nous faisons venir de Provence, surtout de Roquevaire et d'Ouriol. Lorsque ces Raisins sont meurs, on cueille ces grappes, et on les trempe dans une lessive chaude tirée de la barille, et ensuite on les met sur des canices ou clayes, sécher au soleil, en les retournant de fois à autres, pour qu'ils sèchent également, et lorsqu'ils sont secs, on les enferme dans des petites caisses de bois blanc tels que nous les voyons. Et pour qu'ils soient de la qualité requise, ils doivent être nouveaux, secs, en belles grappes, c'est-à-dire, les moins gras et les moins égrenés qu'il se pourra ; ils doivent être clairs, luisans, d'un goût doux et sucré.

Outre ces Raisins, il nous en vient d'autres, que nous appellons *Picardans,* qui sont plus petits, secs et arides, en un mot, moindres que les Jubis.

Nous vendons, de plus, des *Raisins de Calabre*, qui sont gras et d'un très bon goût. Les *Maroquins,* qui sont des Raisins noirs, les *Raisins d'Arq* et *au Soleil* qui viennent d'Espagne, qui sont ceux de qui on tire le vin d'Espagne, qui sont des raisins secs, rougeâtres et bleuâtres, et d'un très bon goût. Les *Raisins d'Espagne,* qui sont de petits Raisins tant soit peu plus gros que les Raisins de Corinthe, ainsi de quelques autres sortes.

Notes :

On voit par le *Droguier* de Pomet quelle importance commerciale avait déjà atteinte l'industrie des raisins secs. Leur mode de préparation n'a pas sensiblement varié depuis lui. Son excellent article a été reproduit, plus ou moins fidèlement, par la plupart des négociants qui ont écrit sur la matière, à commencer par

Jacques Savary, l'auteur du *Dictionnaire Universel du Commerce.*

Jacques SAVARY DES BRULONS (1657-1716), inspecteur général de la Douane sous Louvois, en 1686, avait dressé, pour son usage personnel, une nomenclature de marchandises. A la demande du Roi, et avec la collaboration de son frère, l'abbé *Louis-Philémon* SAVARY (1654-1727), il transforma cette liste en véritable dictionnaire. Il fut aidé, dans son travail, par les papiers de son père, *Jacques* SAVARY (1622-1690), l'éminent mercier angevin, fermier des domaines sous Fouquet, disgracié avec lui. C'est ce chef de la dynastie des Savary qui, appelé par le chancelier Séguier à la révision des règlements sur le commerce, fut le véritable auteur de la fameuse Ordonnance de 1673, surnommée par Pussort *Code Savary;* c'est à lui qu'on doit le *Parfait Négociant*, paru en 1675. Son fils, qui avait donc de qui tenir, publia, en 1723, le *Dictionnaire Universel du Commerce.*

Voici son article RAISIN :

Raisins de Damas. Fort en usage pour composition de ptisannes. S'employant avec les jujubes, sebestes et dattes. S'envoient de Damas en boîtes de sapin demi-rondes ou *bustes* de 15 à 60 livres. Tels qu'on les apporte à Paris sont égrainés, plats, de la grosseur du bout du pouce. Il faut prendre garde que ce ne soient des *Raisins de Calabre* ou des *Raisins aux Jubis* aplatis, lesquels sont fades et désagréables.

Ils payent en France un droit d'entrée de 40 sols du cent pesant d'après le tarif de 1664, plus un droit de 20 °/ₒ de leur valeur depuis 1685.

Raisins de Corinthe. Ils viennent par Marseille en balles de 2 à 300 livres; doivent se choisir petits en grosse masse : prendre garde qu'on ne vende en leur place petits raisins d'Espagne. Wheler dit dans son *Voyage en Dalmatie et en Grèce :* « Les *Uvæ Corinthiacæ* croissent sur des vignes comme l'autre raisin, excepté que leurs feuilles sont un peu plus épaisses et que la grappe en est un peu plus petite; ils n'ont aucun pépin et en ce pays ils sont tout rouges ou plutôt noirs... On vendange ces raisins dans le mois d'août lorsqu'ils sont mûrs et on en fait des couches sur terre jusqu'à ce qu'ils soient secs. » Mêmes droits de douane.

Raisins aux Jubis, communément appelés *Raisins de Caisse*, viennent de Provence, particulièrement de Roquevaire, Ouriol et environs. Quand ils sont mûrs, on les cueille en grappe, on les trempe dans une lessive de barille, on les met sur clayes pour sécher, puis quand secs dans des *Caissetins* de 18 livres ou *quarts* de 60 livres. Doux, sucrés, agréables, ils servent en carême.

Picardans. Approchent assez des Jubis; plus petits et plus

secs. Viennent de Provence et de Languedoc en grappes dans caisses de sapin de 80 à 100 livres.

Raisin de Calabre. Raisin d'un très bon goût quoiqu'un peu gras ; en petits barils de 90 à 100 livres, grappes enfilées dans une ficelle comme morilles.

Raisins Muscats, sont très bons, de moyenne grosseur et en grappe ; goût musqué et fort délicat ; se tirent du Languedoc, particulièrement des environs de Frontignan, en petites boëtes de sapin quasi rondes de 5 livres à 15.

Raisins d'Arcq et **au Soleil**, que l'on nomme communément *Raisins Sol* ou *Sot*. Ce sont raisins égrainés, de couleur rougeâtre, bleuâtre ou violette, très bons à manger, que l'on tire d'Espagne en barils de 40 à 50 livres. On appelle particulièrement *Raisins d'Espagne* de petits raisins un peu plus gros et moins secs que les Corinthes et qui viennent en barils de 100 livres. Il y a encore des *Maroquins* qui sont des raisins d'Espagne très peu connus à Paris.

Tous payent d'après le tarif de 1664, soit 12 sols du cent pesant à sortie, et 10 à entrée.

Les droits de la douane de Lyon sont, en raisins secs, pour ceux du cru de France 5 sols le quintal, et, pour ceux de la Savoie 30 sols.

Article Vin. A relever dans cet article une affirmation au moins risquée. Après avoir dit que l'âge des vins se suppute par feuilles, Jacques Savary ajoute : « En France on croit les vins usés, même ceux de Dijon, de Nuits et d'Orléans, les plus propres de tous à être gardés, quand ils vont jusqu'à la 5e et 6e feuille. »

Il n'est pas rare de voir des vins de la côte de Nuits de 25 et 30 feuilles encore en pleine possession de leurs qualités. M. l'Inspecteur des douanes connaissait mieux les raisins secs que le Chambertin. L'un ne va guère d'ailleurs avec l'autre.

FR. CUPANI

(1657-1711)

Biographie :

A l'inverse de Gaspard Bauhin, qui, destiné aux ordres, préféra la médecine, *François* Cupani était carabin quand, frappé des beautés de la théologie, il entra dans l'ordre des Minimes. Dans l'orientation nouvelle de son existence, le P. Cupani garda sous la

soutane l'amour de la botanique, contracté, jadis, sur les bancs de la Faculté. Et il continua de pratiquer cette science sous la haute direction du savant Boccone. Nommé directeur des jardins du prince della Catolica à Misilmeri, il enrichit son *Arboretum* d'un grand nombre d'exemplaires rares, obtenus de ses correspondants ou rapportés de ses voyages. Il en publia bientôt le catalogue sous le titre : *Hortus Catholicus, sice illustriss. principis Catholicæ hortus, Naples, 1695.*

Nous en extrayons une intéressante nomenclature de cépages siciliens, avec plusieurs indications synonymiques.

Texte : HORTUS CATHOLICUS, Naples, 1695.

Art. Vitis, p. 231 et seqq. Vitis apiana Plinio. *Vitis Muschatella* Petri Castell. Hort. Mess. En langage vulgaire, *Muscateddu vrancu.*

La même à grains plus gros : *Muscateddu niuru. Niuridduni. Niureddu ordinariu.*

Olivette. Vitis uvæ corniculatæ Petri Castell. H., communément appelée *Curniola* et à Messine *Liparota.* Vigne très tardive.

Misilmeris, Racina Prunara. Trivoti. Messanæ Prunestra. Myrti Pumestra, à cause de la grosseur du grain.

Vitis barbata de Varron = *Barba russa.*

Inzolia vranca ; Inzolia Impiriali, ou *di Napuli. Inzolia nigra.*

Vispalora = *Minnavachina.*

Greca di Palermu = *Greca fimminina. Grecani, Grecu,* ou *Grecu masculinu.*

Zubidia = *Ducignola. Früstedda.*

Marsighiana = *Olivedda.*

Canina = *Nucidara.*

Uva passa major, Βούμαστος des Grecs. *Zibibu.*

Buttuna di Gaddu = *Curniola.*

Gerusalemi = *Gerosolemitana, Buttuna di Gaddu, Zuccarina.*

Pitrisi vrancu = *Pitrusa jauca.*

Pitrisi niuru = *Pitrusa niura.*

Mantonicu vrancu ou *masculu.*
Mantonicu niuru, fimmineddu.
Buxazzara. Catarattu vrancu. Calaurisi.
Tuccarinu, Tuccarineddu ou *Niuridduzzu.*
Fumusa russa, Fumusa vranca, Fumusa vranca pilusa.
Virdisi = Virdusa.
Guarnaccia vranca, Guarnaccia niura.
Tripianu = Trupianu.

. . . .

Notes :

Nous ne pouvons nous étendre davantage sur des plants d'un si mince intérêt pour la France. Pour insérer intégralement et commenter, même superficiellement, les auteurs étrangers à notre pays, il faudrait disposer de cinq ou six tomes au lieu d'un. Il n'y manquerait plus que des lecteurs.

LIGER

(1658-1717)

Biographie :

Louis LIGER, né à Auxerre et mort dans les environs de cette ville, à Guerchi, fut un agronome plus fécond qu'original. Il a publié un grand nombre d'ouvrages sur l'économie rurale. En voici les principaux :

Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture, Paris, 1703, in-12. — Jardinier fleuriste et historiographe, id. — Le Jardinier fleuriste, ou culture universelle des fleurs, etc., Paris, 1704, in-12. — La Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers; les Amusements de la campagne, Paris, 1709, 2 vol. in-12. — Théâtre d'agriculture, Paris, 1712, in-8°. — Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville, Paris, 1715, 2 vol. in-4°.

La plus connue de ses compilations est la *Nouvelle Maison rustique.* Ce rajeunissement du vieux traité d'Estienne et Liébault, publié, pour la première fois, en 1700, en 2 vol. in-4°, arrivait, en 1790, à sa onzième édition.

Sa partie ampélographique y est empruntée, un peu à Liébault, et beaucoup à Jean Merlet.

Texte : LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, ou *Economie Générale* de tous les biens de campagne. Paris 1700.

T. 2. IIIe Part. Liv. VI, chap. I. — *Principales espèces de raisins ; à quoi et quand elles sont bonnes.*

Les espèces de raisins les plus estimées, les plus ordinaires ou les plus étendues, soit pour le jardin, pour le vin ou le verjus, sont les morillons, et entr'autres les pineaux, les chasselas, les muscats, les Corinthes, les malvoisies, les bourguignons, les bourdelais, les san-moireaux ou prunelles, les meliers, les gamets, les gouais. Outre ces principales espèces, j'en marquerai aussi plusieurs autres, et je dirai autant que je le pourrai, les différens noms que chaque province leur donne, afin qu'on puisse m'entendre par-tout ; d'autant que cette pluralité de noms dont chaque pays a le sien particulier, qui est inconnu ailleurs, est cause que bien des gens ont confondu ou multiplié mal-à-propos les espèces des plants.

I. Quant aux morillons, il y en a de plusieurs sortes connues presque par-tout, et très bonnes, tant aux champs qu'aux jardins, c'est-à-dire, tant à faire du vin qu'à manger.

Le *Raisin précoce, raisin de la Madeleine,* ou *Morillon hâtif,* parce que.......

A partir de là, Liger reproduit Merlet à peu près textuellement. Il emprunte néanmoins ce qui concerne les *Morillons*, les *Pinots,* ainsi que le *Bourguignon blanc* et le *Prunelas rouge,* à Charles Estienne et Liébault. Ses descriptions du *Noiraut* ou *Teinturier*, du *Bourdelais* et du *San-Moireau* sont prises moitié dans Merlet, moitié dans Estienne.

Il ne suit pas l'ordre adopté par Merlet, mais les paragraphes pris individuellement sont identiques : en tout cas, leurs différences sont négligeables. En voici deux exemples :

Merlet dit : « La Malvoisie est un raisin gris qui charge beaucoup, dont le grain est petit, mais fort sucré, relevé,

hâtif et si plein de jus que je le tiens pour le plus fondant des raisins. »

Liger répète : « La Malvoisie est un raisin gris qui charge beaucoup : le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif, et si plein de jus, qu'il passe, ainsi que l'Auvernas gris d'Orléans, pour l'un des raisins les plus fondans. »

Merlet : « Le Surin est une espèce de Mélié un peu pointu, d'un excellent goût, fort estimé en Auvergne. »

Liger : « Le Surin est une espèce de Mélié un peu pointu, d'un goût excellent et fort aimé en Auvergne. »

Chemin faisant, Liger ajoute, cependant, quelques synonymes aux brèves descriptions de Merlet : *Tresseau* à *Bourguignon noir ; Plant verd* à *Mélié vert ; Serrinien* à *Beaunier ; Raisin grec* à *Chasselas noir*. Il écrit *Ribezatte* au lieu de *Ribezalte* et Blanquette de *limons* au lieu de *Limois*. Qui reconnaîtrait sous ces noms le Muscat de Rivesaltes et la Blanquette de Limoux ?

Il fait suivre ce démarquage ampélographique de quelques considérations sur l'adaptation et l'encépagement, bien souvent reproduites depuis, et qui nous semblent, tout à la fois, plus intéressantes et plus personnelles. Les voici :

Raisins propres à de certaines espèces de terres plus qu'à d'autres. — Quand on veut planter un vignoble, si c'est en terre forte, il ne faut faire provision que de *Morillons,* autrement dits *Pineaux blancs* et *noirs,* mais plus de ceux-ci que de ceux-là, et y mêler des Tresseaux, qu'on appelle aussi *Raisins Bourguignons.*

Dans les terres fortes, le *Pineau* ne monte pas à son point de perfection, quelque chaleur qui puisse survenir : car, avec tous les secours qu'on peut lui donner dans un terrain de cette nature, il lui manque toujours ce je ne sçai quoi qui est essentiel pour faire un raisin capable de donner du vin délicat ; soit qu'en suçant la substance de la terre, son eau retienne quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, et qui émousse les esprits du vin ; soit que, malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la sève montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour s'y raréfier. Cependant le *Pineau* est le seul raisin qu'on doive mettre dans

les terres fortes ; parce que meurissant plutôt que les autres, il donne toujours du vin de l'arrière-saison.

Si l'on y mêle du plant de *Tresseaux* qui ne meurit qu'avec peine, c'est que nos pères ayant jugé d'expérience que les *Pineaux* ne peuvent pas dans telles terres faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, au défaut de quoi il est sujet à dépérir, ils ont cru nécessaire d'y joindre de ces *Tresseaux,* qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin non pas rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit en sortant des terres fortes pour devenir bon.

Dans les sables, soit gros ou légers, il faut planter principalement des *Pineaux,* surtout les blancs. Le raisin *Meunier* se plaît dans les sables légers, et les gros sables conviennent aux *Meliés,* autrement dit *Mêlons,* soit *blancs, noirs* ou *verds.* En Auxerrois, ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin ; (on suppose que ces terres fortes soient telles que celles qu'on a dit de choisir, et qu'elles soient en une bonne exposition.) C'est ce que l'expérience nous découvre tous les jours à l'égard des sables, dont les sels n'ayant rien que de très commun en eux, ne rendent des raisins què d'une eau fade, et non point si sucrée que celle des terres fortes.

A ces *Pineaux* on joint donc les *Meliés,* comme on a dit : le *blanc* est un bon raisin qui charge beaucoup ; le *noir* ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des *Meliés,* qui demandent pour meurir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est pas sujet à jaunir.

On met dans ces sortes de sables plus des deux tiers de raisins blancs, parce que l'usage est d'y faire plus de vin blanc que de rouge.

Quant au *Tresseau* on doit en mettre dans les sables en

quantité raisonnable : ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'est afin que les autres raisins, qui n'y acquièrent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres celles qui ont les pierres noirâtres et grosses, et dont le fond est rougeâtre et un peu humide.

Celles qui ont des pierres plus petites et blanches, et dont la terre est moins rouge, sont meilleures que les précédentes : outre les *Pineaux blancs* et *noirs*, et les *Tresseaux* en petit nombre, on y plante du *Beaunier;* tous ces raisins y réussissent assez bien.

La terre pierreuse dont le fond est jaunâtre, et le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que nous avons dit qui convenaient à l'espèce précédente; ils s'y perfectionnent de manière que le vin en est toujours flatteur. On peut y mêler quelques ceps de *Muscats* et de *Chasselas :* ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être de service et de garde.

L'espèce de terre pierreuse qui est la meilleure de toutes, et qui rend le vin le plus délicat et le plus délicieux, est celle où l'on plante les *Pineaux* noirs et blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force *Serviniens,* quelques *Muscats* et *Chasselas* par-ci par-là, et point de *Tresseaux.*

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de *Pineaux* noirs que de blancs, quelques *Serviniens,* et un peu de *Tresseaux :* il en vient un vin moëlleux qui porte loin.

NOËL CHOMEL

(1632-1712)

Biographie :

Noël CHOMEL, curé de la paroisse de Saint-Vincent de Lyon, ut chargé, par M. Tronçon, supérieur de Saint-Sulpice, d'administrer les biens du séminaire d'Avron, près Vincennes. C'est là, au milieu des bois, des vignes et des terres de ce vaste domaine, que l'abbé Chomel contracta le goût de l'agriculture, et se mit à écrire son *Dictionnaire économique*. Il fut aidé, dans la rédaction de la partie agronomique de ce vaste ouvrage, par La Quintinye, avec qui il entretint toujours d'excellentes relations. Quant aux recettes et aux remèdes, en si grand nombre dans ce recueil, ils sont bien de lui; car, neveu et oncle de docteurs illustres, il eut dans le sang la passion de la médecine. Il fut d'ailleurs économe de l'Hôpital de Lyon; et il eut, maintes fois, l'occasion d'assister, dans leurs visites, les médecins de ce célèbre établissement.

Ce qu'il dit des raisins n'a rien d'original : ce n'est qu'un résumé d'auteurs antérieurs. A signaler cependant son affirmation très nette de l'excellence du vin de Pinot. « C'est lui, dit il en parlant du Pinot, qui *fait* le meilleur vin. » Tandis que Liger, Bidet, de Jaucourt dans l'*Encyclopédie*, et l'Académie française dans son *Dictionnaire*, disent : « *Passe* pour faire le meilleur vin. » Cette nuance suffit pour révéler le praticien sous le polygraphe et nous montrer que le palais de l'économe-régisseur savait apprécier le nectar de la Bourgogne.

Texte : DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE, 1709.

T. II. Art. VERJUS. C'est le nom qu'on donne au raisin qui est verd, et à la liqueur qu'on exprime du verjus.

Il y a pourtant trois sortes de raisins à qui on donne proprement le nom de verjus; savoir, le *Gouais,* le *Farineau* et le *Bourdelas,* autrement le *Grey.*

Art. VIGNES. Il y a plusieurs espèces de vignes qui produisent des raisins bons à manger, ou qui méritent d'être cultivées pour en faire du vin. Avant que de parler de la

culture de la vigne, nous allons donner le nom des meilleurs raisins, afin qu'on choisisse ceux qu'on aimera le mieux.

Le *Morillon hâtif;* ce raisin est bon à manger des premiers.

Le *Morillon noir* ou le *Pineau,* à Orléans on le nomme *Auverna.* C'est celui qui fait le meilleur vin.

Le *Morillon blanc* ou *Pineau blanc.* Il fait d'aussi bon vin que le premier.

L'*Acioutas.* Ses feuilles sont fort découpées, et ses grains sont fort écartés les uns des autres.

Le *Chasselas blanc.* Il est excellent, il se garde long-temps, et il peut sécher.

Le *Chasselas noir.* Il est rare et recherché des curieux.

Le *Muscat blanc.* Il est fort bon à manger. On le confit et on le fait sécher au soleil ou au four.

La *Malvoisie.* C'est une sorte de Muscat.

Le *Raisin de Corinthe.* Il est de couleur violette, il n'a point de pepins, on le taille fort long.

Le *Raisin sans pepins.* C'est une sorte de Chasselas, il est fort bon à faire sécher au four.

Le *Jennetin,* ou Muscat d'Orléans. Il est sucré. Sa couleur est blanche.

Le *Baunier* ou *Servimen.* Il est bon à faire du vin.

Les *Damas* blancs et rouges. Leur grain est gros. On les taille long.

Le *Melier blanc.* Il est bon à manger et à faire du vin, il se garde long-temps.

Le *Melier noir.* Il n'est pas si bon que le blanc.

Le *Melier vert* ou *Plan vert.* Il est blanc, son vin ne jaunit point.

Le *Bourguignon* ou *Resseau.* Il est noir, il n'est pas si bon à manger qu'à faire du vin.

Le *Sammoireau* ou *Quille de coq.* Il est assez bon à manger. Son grain est gros.

Le *Bourdelais* ou *Gray,* ou *Engregeoir.* Il est bon à confire et propre à faire du verjus.

Le *Noiraut* ou *Raisin d'Orléans,* ou *Teint.* Il en vient beaucoup à Orléans et il sert à teindre le vin.

Le *Farineau* ou *Rognon de Coq.* Sa feuille est blanchâtre, il est fort commun dans les vignes.

Art. RAISIN (au *Supplément*).

Raisins secs. Il y a des raisins secs de plusieurs espèces, qui nous viennent de différents pays.

Les *Muscats* se tirent principalement de Frontignan en Languedoc. On les apporte dans de petites boîtes de sapin, qui pèsent depuis cinq livres, jusqu'à quinze. On les appelle muscats parce qu'ils ont un goût de musc fort agréable. Il faut choisir les grappes les plus grosses, et dont les grains sont bien nourris.

Les *Picardans* nous viennent du Languedoc, et de la Provence; ils sont petits, mais assez gras. Ils approchent des *Jubis.* On nous les apporte en grappes, dans des caisses qui pèsent depuis quatre-vingts jusqu'à cent livres.

Les *Jubis,* ou *Raisins aux Jubis,* autrement *Raisins de caisse,* nous sont envoyés de Provence, particulièrement de Beaucaire, d'Oriol, et des environs de ces lieux. On les cueille en grappe, on les trempe dans une lessive de barrille, et après les avoir fait sécher au soleil, on les met dans des caisses de deux différentes grandeurs. Les plus grandes qu'on appelle des quarts, pèsent ordinairement quarante livres, et les moindres dix-sept ou dix-huit livres. Ces raisins sont d'un goût sucré et délicat. Il faut les choisir nouveaux, et prendre les plus belles grappes.

Les *Raisins Sols,* ou *Sorts, Raisins au Soleil,* ou *Raisins d'Arq,* nous viennent d'Espagne, en barils de quarante ou cinquante livres. Ils sont d'une couleur tirant sur le violet, ou le rouge. Ils sont égrainés, et très agréables au goût.

Les *Raisins d'Espagne* proprement dits, sont de petits raisins, un peu plus gros et moins secs que les raisins de Corinthe; on nous les apporte égrainés, dans des barils du poids de cent livres, ou environ. On les substitue quel-

quefois aux raisins de Corinthe ; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les *Raisins de Corinthe* ont la baye petite, sèche, de couleur blanche, noire ou rouge. Ils nous viennent de plusieurs isles de l'archipel, mais particulièrement de l'istme de Corinthe. On les vend en grain. Il faut les choisir petits, nouveaux et en grosse masse. Ils se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, et qu'ils ne prennent point l'air. Ils entrent dans plusieurs ragoûts, particulièrement dans les court-bouillons; on les substitue quelquefois en médecine, aux raisins de Damas.

Les *Raisins de Damas* nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie. Ils ont le grain extrêmement gros, aussi bien que les grappes. On assure qu'on en a dans le pays qui pèsent jusqu'à vingt et vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés et applatis, dans des *bustes,* qui sont des boîtes de sapin à demi-rondes, qui pèsent depuis quinze jusqu'à soixante livres. Ils sont fort en usage dans les tisanes pectorales, où on les employe comme les dattes, les jujubes, et les autres fruits béchiques. Il faut les choisir nouveaux, et bien nourris. Les véritables raisins de Damas ont un goût fade, et désagréable.

Les *Raisins de Calabre* sont un peu gras, mais d'un très bon goût. On les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle en corde, comme des mousserons, ou des morilles; les barils de ces sortes de raisins pèsent depuis quatre-vingt-dix jusqu'à cent livres.

GARIDEL

(1659-1737)

Biographie :

Pierre GARIDEL naquit à Manosque et vint s'établir à Aix. Dans cette Athènes de la Provence, où tout le monde est marquis ou docteur, l'étudiant roturier, trop honnête homme pour s'affubler, comme ses voisins, de titres de terre ou de quartiers nobiliaires plus ou moins fantaisistes, se contenta d'être docteur. Et il le fut très savamment et très consciencieusement. Il occupa avec éclat la chaire d'anatomie de l'Université d'Aix.

S'étant spécialisé dans la Botanique, il publia une *Histoire des Plantes* qui lui fait le plus grand honneur. Dans cet ouvrage, luxueusement édité aux frais de la Province, il décrit un grand nombre de végétaux et quelques plantes nouvelles, entre autres l'euphraise visqueuse et l'ibéride à feuilles de lin, et il ne craint pas de donner une large place à la Vigne et aux Raisins. C'est là un titre à notre reconnaissance, titre de gloire plus brillant et plus durable que bien des blasons de ma connaissance, dédorés, à Aix et ailleurs.

Texte : HISTOIRE DES PLANTES qui naissent en PROVENCE et principalement aux environs d'Aix. Aix, 1715.

Art. VITIS, p. 492 et seq.

Vitis sylvestris, Labrusca C.B. Pin. 299. *Labrusca Lugd.* 1406. **Vigne Sauvage.** L'on trouve la vigne sauvage dans plusieurs hayes de ce terroir.

Vitis Corinthiaca, sive Apyrina J.B. 2. 72. *Uvæ Passæ minores, vel Passulæ Corinthiacæ* C.B. Pin. 299 *Passulæ* Trag. 1054. **Raisin de Corinthe.** L'on trouve cette espèce le long des murailles du blanchissage des toiles du Tholonet.

Vitis laciniatis foliis Cornut. 183. *Vitis folio Apij.* J.B. 2. 73. *Vitis foliis Apij, acinis duris, subflavis minoribus et dulcibus.* **La Cioutat.** Cette espèce est rare dans

notre terroir, on la trouve pourtant dans quelques vignes du Tholonet, à la Cremado, comme aussi à Fenouillieres dans l'enclos de M. le Visiteur Bec, au Malvalat, et à Payanet. Quelques paysans appellent cette espèce la *Tardarié.*

Vitis acinis albis, dulcissimis, Vitis Apiana C.B. Pin. 298. *Uva Muscatela* Car. Stefan. Præd. Rust. 342. **Muscat**. Cette espèce est très commune dans les vignes de ce terroir.

Vitis acinis rubris, nigricantibus, dulcissimis, **Muscat rouge**. Cette espèce est un peu moins commune que la précédente, on la trouve pourtant très facilement dans nos vignes, et à Roquefavour dans le terroir de Ventabren, où il y a des vignes entières plantées de cette espèce de Muscat.

Vitis pergulana, acinis majoribus, oblongis, duris et acuminatis. **Muscats de Panse**. C'est ainsi que nos Provençaux appellent cette espèce de raisin Muscat, que l'on trouve, non seulement dans nos vignes, quoiqu'en petite quantité, mais aussi dans plusieurs enclos autour de la ville, dans les endroits que l'on appelle vulgairement Tones, ou Treilles.

Vitis acinis rotundis, albidis, dulcibus. **Aubie**. Cette espèce est fort commune dans nos vignes.

Vitis præcox, acino rotundo, albido dulci. **Matinié.** Cette espèce est moins commune que la précédente, on la trouve pourtant dans les terroirs du Tholonet, à la Cremado, à la Morée, à Beaureceuil, à Payanet et ailleurs.

Vitis præcox, acino rotundo, subviridi et dulcissimo. Nos paysans appellent cette espèce **Douceagno**. Elle n'est pas si précoce que la précédente, mais elle l'est par rapport aux autres espèces de raisins.

Vitis vulgaris uvà peramplà, acino rotundo, subalbido, dulciori. **Pascau blanc**. Cette espèce est aussi assez commune dans les vignes de ce pays.

Vitis uvà peramplà, acino rotundo, subflavo, puncto nigro notato, dulcissimo et suavissimo. Le vulgaire l'ap-

pelle **Plan estrani**. Elle est assez commune dans les vignes du Tholonet, de Saint-Marc, de Beauregard, de Payanet et ailleurs.

Vitis acino rotundo, albo, flavescenti, dulci et duro. On l'appelle vulgairement **Roudeillat**. Cette espèce est fort commune dans toutes nos vignes.

Vitis acino rotundo, albido, dulcoacido. **Uni**. Cette espèce est très commune.

Vitis pergulana, uvà peramplà, acino oblongo, duro, majori et subviridi. L'on connoît cette espèce sous le nom de **Pendoulau** ou **Rin de Panso**, quoique ce même nom soit souvent attribué aux espèces suivantes.

Vitis pergulana, uvà peramplà, acino oblongo, duro et viridi. L'on appelle cette espèce **Verdau**. Ces deux dernières sont très communes dans nos vignes.

Vitis uvà peramplà, acino subrotundo, majori, duro et albido. Cette espèce qui n'est pas des plus communes dans notre terroir, mais qui l'est assez dans les vignes d'Auriol, de Roquevaire, de Jouques, de Rians, est appelée par plusieurs paysans **Lard de Poüerc**.

Vitis acino oblongo, subviridi, dulci et molli. **Aragnan**. Cette espèce est très commune.

Vitis acinis minoribus, oblongis, dulcissimis, confertim botry adnascentibus. L'on connoît cette espèce sous le nom de **Pignolet**, ou de **Pinsan**.

Vitis acinis albidis, acuminatis. **Auliveto blanquo**. C'est le nom que lui donnent nos paysans. L'on trouve cette espèce à Tourevello, dans les vignobles du terroir de Venelles, et dans les vignes de Rogues, et ailleurs.

Vitis acinis albis, rotundis. Cette espèce n'est pas des plus communes, quelques paysans l'appellent *Plan de San Jean.*

Vitis acinis magnis, albis; vulgò **Coucourdier**. Je n'ai pas eu l'occasion de bien examiner cette espèce qui vient à Regoulon, Tourevelle, et dans plusieurs autres vignes, particulièrement au quartier de la Lauvo.

Vitis acinis minoribus, dulcibus et griseis. Nos pay-

sans apellent cette espèce, qui n'est pas trop commune, **Rin gris**. Je n'ai pû le bien observer, par le défaut d'en pouvoir trouver, étant rare.

Vitis serotina, acinis minoribus, acutis, flavo albidis, dulcissimis. Cette espèce est des plus communes, elle est fort connuë sous le nom de **Clareto**.

Vitis duracina, acino magno, nigro, rotundo et duro, sapore grato, subaustero, levi quasi polline consperso. Cette espèce est très connuë sous le nom d'**Espagnin**. Je crois que c'est une espèce de l'*Uva duracina* des anciens.

Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, suavis saporis, succo nigro, labia inficienti. Le vulgaire a donné le nom de **Taulier**, ou de **Plan de Manosquo**, à cette espèce, qui est assez commune dans les vignes du Tholonet, à la Cremado; j'en ay trouvé quantité de ceps dans les vignes de ma métairie au Tholonet.

Vitis acino nigro, rotundo, molliori. Cette espèce ressemble assez à la dernière espèce ici marquée, mais elle est tout à fait différente; on l'appelle vulgairement **Rin brun**.

Vitis acino subrotundo, nigro, molli. Cette espèce est apelée **Catalan**, elle est très commune.

Vitis acino magno, nigro, rubenti et subaustero. **Bouteillan**. Quoique cette espèce soit assez commune dans notre terroir, elle l'est encore plus dans ceux de Rians, de Pertuis, de Cadenet, de Cucuron, etc.

Vitis acino nigro, rotundo molli, minùs suavi. **Mourvegue**. L'on trouve cette espèce dans plusieurs vignes anciennes de la Lauvo, du Sambuc et ailleurs.

Vitis acino nigro, subrotundo, molli, sapore minùs grato. **Salé**. L'on trouve cette espèce dans les mêmes endroits que ceux de la précédente, on la trouve aussi à Venelles, à Perricard, à Saint-Jean-de-la-Salle et ailleurs.

Vitis uvà longiori, acinis raris, nigro-rubentibus, subausteris. **Uni négré**. Cette espèce est assez commune

dans les vignes de ce terroir, surtout dans celui du Tholonet, à la *Cremado*, et à la Morée.

Vitis uvà maximà et longissimà, acinis majoribus, Prunam minus æmulantibus et nigricantibus. **Grand-Guilleaume.** *An vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formà* C.B. Pin. 299. **Rognon de Coq.** Ce n'est qu'en doutant que je propose si l'espèce de C. Bauhin est la même que la nôtre; il y a aussi lieu de croire que c'est l'espèce suivante : pour ce qui est de celle dont nous parlons, c'est une des plus curieuses espèces de raisins que nous ayons; on la trouve dans plusieurs vignes de ce terroir, j'en ai des ceps dans la vigne de ma Métairie, qui ont porté des raisins du poids de douze à quinze livres.

Vitis pergulana, uvà peramplà, acinis, nigro-rubentibus, Prunorum magnitudine. L'on ne voit ordinairement cette espèce que dans les treilles; on la connoît sous le nom de **Barlantin**. Elle ne meurit que fort tard.

Vitis oblongo acino, sesquipollicem longo et incurvo, colore viridi, albescente, sapore subdulci. M. Emeric Aucane m'a fait connoître cette espèce de raisins, que l'on trouve dans l'enclos de M. de Rians, conseiller en la Chambre des Comptes, et Cour des Aides. Elle est assez rare; quelques-uns l'apellent **Crochu**.

Vitis acino rubro, duriori, sapore dulci. J'avois confondu cette espèce, que le vulgaire appelle **Grec**, avec celle que l'on nomme **Barbaroux**; mais M. Emeric Aucane, médecin très-curieux, m'a fait observer que l'espèce dont nous parlons est fort différente du Barbaroux. 1° En ce que la grape de ce raisin, ou du Grec, est plus petite que celle du Barbaroux. 2° Les grains en sont plus serrez. 3° Leur couleur en est plus rouge foncé, et ne laisse point voir du blanc, ou du marbré, comme dans le Barbaroux. 4° Les grains sont plus petits que ceux du Barbaroux. 5° Leur peau est dure, et ils croquent sous la dent, ceux du Barbaroux, au contraire, sont fort mols. 6° Leur saveur est fort douce, laissant sur la fin un peu d'astriction. Ce raisin est assez commun, tant dans ce terroir,

que dans ceux des villages circonvoisins; j'en ai vû autrefois quantité de ceps dans le terroir de Jouques, au quartier du Canet, dans les vignobles de Rians et ailleurs.

Vitis acino oblongo, acuto, nigro-rubenti et dulci. **Aulivetos**, ou **Testicule de Gau**. Cette espèce est des plus communes que nous ayons, et des premières à meurir, après les précoces.

Vitis acino oblongo, minùs acuto, nigro et dulci. **Plan d'Arles**. L'on trouve cette espèce dans plusieurs vignes de Regoulon, de Roussier, et des quartiers voisins de Venelles.

Vitis Apiana, nigro acino. **Muscats négrés**. M. Emery, médecin, m'a communiqué cette espèce, qu'il a plantée dans l'enclos de M. de Rians, conseiller du roi en la cour des Aydes et Chambres des Comptes; il l'a fait venir de Lançon, où elle est plus commune que dans notre terroir.

Vitis folio dilutè viridi, uvà peramplà, acinis ruffescentibus rotundis et dulcissimis. Cette espèce est fort connuë sous le nom de **Barbaroux**, ou **Grec**. On la trouve presque par tout dans nos vignes.

Vitis uvà longiori, acino ruffescenti et dulci. Cette espèce n'est gueres moins commune que la précédente, on la connoît sous le nom de **Unis rougés**.

Vitis uvà longiori, acino ferè rubro et dulci. Cette espèce ne diffère de la précédente que de la couleur des grains, qui sont d'un rouge plus foncé. On l'appelle **Unis rougés de Partus**. On la trouve dans les vignes de Venelles, à la Lauvo, et ailleurs.

Vitis acino rotundo, minori, duro, dilutè ruffescenti et dulci. Je ne sçai point le nom Provençal de cette espèce, que l'on trouve à la Cremado, quartier du Tholonet, et à la Morée. Ce raisin ressemble, quant à ses grains, à l'espèce que nous apellons *Unis rougés,* mais les grains en sont plus durs et plus doux, et la grape est plus petite; il ne rougit qu'étant fort meur.

Vitis acino oblongo, duro, anguloso, et ruffescenti dulcissimi et exquisitissimi saporis. J'ai trouvé cette espèce

dans une vigne de la métairie de M. Jaubert Bourgeois au Tholonet. C'est une des plus curieuses espèces de raisin que j'aye vû, je ne sçai point quel nom le vulgaire lui donne, elle est fort rare, je ne l'ai jamais vûë qu'en cet endroit, quoique plusieurs personnes m'ayent assuré l'avoir vûë dans plusieurs autres vignes. Je ne sçai si toutes ces espèces de raisins ont été connuës à nos Anciens, il y a lieu de croire que celles qu'ils ont apellées *Uvæ Duracinæ, Bumastes, Dactylæ, Leptoragæ, Fabriles, Veronenses, Rhæticæ, Allobrogicæ, Lanatæ, Rubellinæ,* vel *Rubellæ, Nomentanæ,* etc., peuvent être rapportées à quelqu'unes des espèces ici marquées, mais le peu qu'ils en ont dit ne nous permet pas de rien établir de certain. C'est ce qui m'a obligé à faire connoître les espèces que nous avons présentement, par une courte phrase, qui est un abrégé de leur description.

Personne n'ignore l'usage que l'on fait des raisins, soit pour manger, soit pour en faire du vin. Si nous en croyons Galien, les raisins nourrissent assez, mais leur nourriture est fugace, ou passagère. L'embonpoint que les jeunes paysans recouvrent par la nourriture des raisins, dans le tems de nos vendanges, est bien-tôt dissipé par le moindre travail; c'est un souffre mêlé avec beaucoup de flegme, que la chaleur résout facilement. L'on observe dans chaque raisin une différence considérable de goût, de même que de vertu, soit pour la nourriture, soit pour faire du vin. J'ai cru qu'il ne seroit pas inutile de faire connoître au public quels sont les raisins que l'on peut manger avec plus de seureté, pour éviter les maladies qu'ils causent assez souvent; et de quels raisins on doit se servir pour faire du vin : c'est peut-être pour avoir négligé cette dernière connoissance, que le vin du terroir d'Aix est si sujet à se troubler, ou comme l'on dit vulgairement, à se tourner dans les tems des chaleurs.

Pour ce qui est du choix des raisins que l'on doit faire pour manger, c'est une opinion commune que les médecins ont établie, que l'espèce de raisins que l'on apelle *Uni,*

peut être donné sans danger, aux malades mêmes : il est vrai que le suc de ce raisin, à cause de sa légère acidité, fermente moins violemment que celui des autres qui sont plus doux, mais l'on doit prendre garde de ne les point donner aux mélancoliques, ni aux furieux, quoique l'on en dise. Les mélancoliques s'accommodent mieux des raisins que nous apellons *Aragnans,* pourvû que ce ne soient pas des raisins d'une jeune souche, ni de celle qui est plantée dans un bon fonds. Il faut que cette sorte de raisins soit ceuillie sur des souches plantées dans un terroir maigre, apellé vulgairement *Grès,* et qu'elle soit dans des lieux éminents, exposez au soleil. Nos péres avoient réglé fort prudemment que l'on ne plantât point des vignes dans des fonds propres à pouvoir porter du blé, soit pour ne se pas priver de l'abondance nécessaire du blé pour la nourriture des habitants, soit pour avoir du meilleur vin que celui que l'on recueille aujourd'hui dans cette culture de vignes, divisées par égales portions de terre, qu'on apelle vulgairement *Oulieros,* ou l'on préfère la quantité à la qualité; ce qui ne peut s'accorder avec ce qui est nécessaire pour obtenir une parfaite maturité, la sève de la souche fournissant trop de suc au raisin pour pouvoir être cuit dans la perfection. La preuve en est démonstrative dans les raisins que le vulgaire apelle *Fouiraires,* qui sont fort désagréables au goût, et peu propres à faire de bon vin; ce sont cependant ces mêmes raisins, apellez *Aragnans,* qui, plantez dans un lieu maigre, éminent, et exposé au soleil, ceuillis sur une souche de 30, ou 40 années, nous donnent un suc doux, mielleux, agréable, et très propre à faire du bon vin. Le raisin apellé *Clareto,* peut aussi être rapporté au même usage. Les bilieux et les sanguins trouveront dans les raisins apellez *Unis, Unis rougés, Espagnins, Taulier,* un suc qui leur sera convenable.

Pour ce qui est de la délicatesse du goût des raisins, ceux que l'on appelle *Espagnins, Roudeillats, Planestrani, Tauliers, Rin gris, Tardarié, Clareto, Lard de pouerc,*

Pignoulets, Aragnans, tiennent le premier rang, après les *Muscats,* ausquels on peut joindre la dernière espèce ici marquée, dont le goût approche beaucoup de celui du Muscat.

On peut mettre au second rang tous les raisins précoces, que nous apellons *Jouanens, Matinies, Douceagnos,* de même que les *Barbaroux,* ou *Grecs*, *les Pascaus blancs, l'Auliveto blanquo et l'Auliveto negro, le Verdau, le Pendoulau,* ou *Rin de Panso,* les raisins du *Plan de San Jean, l'Uni, l'Unis rougés,* les raisins du *Plan d'Arles.*

Je mets dans le troisième rang le *Pascau, l'Unis negré, le Catalan, l'Aubier, le Grand Guillaume.*

Et dans le quatrième et dernier, *le Bouteillan, le Salé, le Mourvegué, le Barlantin.* Je ne dis rien des *Muscats,* ni de ceux qu'on apelle *Muscats de Panso,* qui tiennent le premier rang en délicatesse parmi les Raisins........

.... L'on conserve les raisins chez nous pendant tout l'Hiver, et une partie du Printems, en les exposant pendus au plancher d'une chambre. Toute sorte de raisins n'est pas propre à être conservée ; les espèces que l'on apelle *Pendoulaus, ou Rin de Panso, le Lard de pouërc, le Verdau*, sont les meilleures pour cet usage ; l'*Aragnan et l'Estrani* le sont aussi, de même que le *Clareto, le Muscat et l'Uni rouge. Le Barbaroux, l'Espagnin*, *le Taulier, le Roudeillat* ne se conservent pas si long tems. L'on doit les cueillir bien mûrs, et avant les pluys, et ne choisir que ceux qui naissent sur des vieilles souches.

L'on conserve aussi les raisins en faisant ce que les Latins ont apellé *Uvæ passæ quæ non à patientia,* dit Mr. Rai, *quasi solem passæ dictæ fuere*, *sed à pendendo quod ad solem expandantur.* On les apelle en François *Raisins secs ;* les Provençaux les nomment *Pansos.* L'on ne se sert que des raisins apellez vulgairement *Rin de Panso*, *ou Pendoulau,* ou du *Rin de Panso muscat,* pour faire la meilleure *Panso*. L'on en fait aussi de raisins que nous apellons *Aragnans* qui est *la Panso* la plus commune dans les endroits plus chauds. L'on employe aussi

les raisins dits *Roudeillats* et le *Plan estrani.* Le raisin que nous apellons *Lard de pouërc,* n'est point employé chez nous à cet usage, quoique l'on m'ait assuré que l'on s'en sert dans les pays plus chauds sur nos Côtes maritimes. On fait les *Panses* chez nous de la manière suivante : On lie les raisins avec du filet, ou on les passe dans un filet noüé par les deux bouts, et on les plonge dans de la lescive bouillante, où l'on mêle un peu d'huile, jusqu'à ce que les raisins se rident ; on les expose ensuite dans des caisses, ou dans ce que nous appelons *Escortins* ou *coufins,* en les pressant doucement.......

Notes :

« Ainsi qu'il est facile de le voir, en parcourant la liste des 46 cépages énumérés par Garidel, dit Henri Marès (*Cépages méditerranéens*, p. 35), beaucoup de bons raisins de cuve et de table de la région méridionale manquent à cette liste : elle est néanmoins intéressante par le rapprochement des noms vulgaires attribués à la plupart des variétés. Il est probable que l'auteur a pu commettre certaines confusions qui laissent indéterminés quelques numéros ; mais les autres cépages se retrouvent assez bien. Ses descriptions sommaires ne comprennent que le raisin. Certaines sont presque identiques comme celles des n°s 43 et 44. Mais l'adjonction du nom vulgaire à la courte description du raisin permet de retrouver encore la plupart de nos cépages provençaux. Constatons néanmoins que Garidel ne mentionne clairement ni les Piquepouls noirs et blancs, ni le Pascal noir, ni l'Œillade noire. Il ne mentionne pas les Terrets, les Calitors, ou Fouirals, ou Pecoui-touar, les Aspirans, l'Augibi, le Tibouren, le Morrastel, etc., qui sont tous de la région méridionale. »

Les cépages de Garidel se retrouvent, avec différents synonymes, sous la plume de tous les auteurs provençaux et languedociens. Nous les collationnerons avec ceux du *Noureau Duhamel*[1] et ceux d'*Henri Marès ;* en faisant précéder ces deux sources de leur

1. *Le Noureau Duhamel* est une magnifique publication pomologique du commencement de notre siècle, qui, ornée de planches en couleur très belles, fut mise en vente au prix de 2,000 livres. Son article VIGNE, dû à la collaboration d'un des éditeurs, *Etienne Michel*, avec *Gouffé de la Cour*, directeur du Jardin Royal de Marseille, et le pépiniériste *Audibert*, propriétaire aux Tonnelles, près Tarascon, contient 92 monographies et une bonne récapitula-

abréviation habituelle N. Duh. et H. Mar. Nous ne traduisons pas les descriptions de Gouffé. C'est un latin accessible même aux élèves d'études modernes.

Corinthe. N. Duh., **21** : *Corinthe blanc*. Passe, Raisin de Passe, Passerille, Gros Corinthe. — Vitis pergulana; uva minuta; acinis albido-flavis, rotundis, enucleatis, dulcissimis sapidissimis et minutissimis. Gouffé. — Vitis acino minimo, rotundo albido, sine nucleis, Corinthia. Duham., *l. c.* — Vitis corinthiaca sive Apyrina. J. Bauh., *Hist.*, 2, p. 72. — Tourn., *Inst.*, 613. — Uvæ passæ, minores vel passulæ corinthiacæ. C. B. Pin., 299. — Passulæ. Trag., *Hist.*, 1054.

La Cioutat. N. Duh., **5** : *Ciotat*. Cioutat. Raisin d'Autriche, Vigne laciniée. — Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo albido. Duham.— Vitis laciniosa, Lin., *Spe.*, 293. — Willd., *Sp.*, I, p. 1181. — Poir., *Dict. enc.*, 8, p. 608. — Vitis laciniatis foliis. Cornut., 183. — Garid., Aix, 492. — Tourn., *Inst.*, 613. — Vitis folio Apii. J. Bauh., *Hist.*, 2, p. 73.

H. Mar. : *Chasselas Ciotat* (Odart; Congrès pomologique), Chasselas à feuilles laciniées, Cioutat, Raisin d'Autriche, Petersilientraube des Allemands. Maturité fin août; blanc jaunâtre, assez fertile, moins estimé que les autres chasselas. Objet de curiosité à cause de la singularité de son feuillage; en treille et en souche.

Muscat de Panse. N. Duh., **11** : *Muscat d'Alexandrie*. Passelongue musquée. — Vitis apiana, acino maximo, ovato, è viridi flavescente, moschato, Alexandrina. Duh. — Vitis pergulana, uvâ serotinâ, peramplâ, obovatâ, acinis fulvo-virescentibus, oblongis, maximis carnosis, pruinosis et sapidissimis; cute tenui, foliis subquinquelobatis, utrinque glabris. Gouffé. — Autres noms : Malaga; en Provence, Muscat de Panse.

H. Mar. : *Panse musquée*, Muscat d'Espagne, Muscat romain, Muscat d'Alexandrie (Odart et Congrès pomologique). Maturité du 15 au 25 septembre; souche très vigoureuse, grappes très grosses, à gros grains ovoïdes, jaune ambré, à chair croquante; très fertile, sujet à la coulure, très répandu pour faire des raisins secs et des grains à l'eau-de-vie; en souche ou en cordons, en treille.

Aubié. N. Duh., **30** : Le *Colombal* ou Coloumbaou en provençal. — Vitis uberrima; racemis mediocribus, acinis *nigris* et albis; foliis palmatis subrubris. Gouffé.

H. Mar. : *Colombaud*, Colombaou, Aubié (Hérault, Gard, ancienne Provence), Grègues (Hérault, à Marseillan), est un de nos

tion de références. Etienne Michel, étant Provençal, s'est surtout arrêté à la description des cépages de son pays : c'est pourquoi il est précieux à consulter pour compléter Garidel.

beaux cépages à raisins blancs. On ne connaît pas de variété rose ou *noire* de Colombaud.

Uni. N. Duh., **74** : *Rochelle verte*. Uni blanc, Blanc verdet, Enrageat, Meslier vert, Folle blanche, Sauvignon vert. — Vitis fertilissima; uvâ longâ, basi ventricosâ, apice obtusâ : acinis albidis subdilutè rubris, rotundis, dulcibus; foliis amplis, supra glabris, subtus tomentosis. Gouffé.

H. Mar. : *Ugni blanc*, Uni blanc, Bouan, Beou, Bonebeou, Queue de Renard (Gard, Bouches-du-Rhône, Var); Clairette à grains ronds, à Draguignan; Trebbiano (Toscane); Trebbiano vero, Erbalus (Piémont); Trebulanus de Pline, selon Baccio.

Pendoulau. N. Duh., **19** : *Raisin Perle*, Rognon de coq, Barlantin, Pendoulau, Rin de Panso. — Vitis pergulana fertilissima; uvâ peramplâ obovatâ, acinis oblongis, maximis viridibus, fulvis, carnosis et dulcibus; cute crassâ, foliis subquinquelobatis inequaliter dentatis. Gouffé.

Verdau. N. Duh., **77** : *Verdaou* ou Verdal, Aspiran (Languedoc).

Pignolet. N. Duh., **64** : *Franc Pineau*, Bon plant, Raisin de Bourgogne, Maurillon noir, Pinet, Pignolet, Pinçaou. Les grappes en Provence : Rapugo. — Vitis fecunda, acinis minoribus, sapidis confertim botri adnascentibus; sublobatis glabris viridi-flavis, subtus tomentosis. Gouffé.

H. Mar. : *Franc Pinot*, Noirien, de la Côte-d'Or. Produit vin distingué, mais peu fertile et mal adapté au climat de la région méridionale.

Auliveto blanquo. N. Duh., **13** : *Olivette blanche*.

H. Mar. : *Olivette blanche* (Odart). Maturité du 25 septembre au 10 octobre; très beau raisin, excellent à manger, grains gros, blanc ambré, olivoïdes; se conserve tout l'hiver; assez fertile; en souche et en treille. Exposition chaude.

Rin gris. N. Duh., **69** : *Griset blanc*, Pineau gris, Rin gris, Malvoisie, Pouilli, le Soli, Gennetin, Fromenteau, Auvernat gris, Bureau, etc.

Taulier ou **Plant de Manosquo**. N. Duh., **75** : *Teinturier*. Tinteau, Gros noir, Mouré, Noireau, Noir d'Espagne, Teinturin, Morieu, Portugal, Alicante, etc. Taulier, Garid., Aix, 494.

H. Mar. : *Téoulier*, Manosquen; cépage à raisins noirs, donne un vin coloré, de bonne qualité, très précoce au débourrage et sujet aux gelées.

Catalan. N. Duh., **40** : *Le Catalan*. Garid.

H. Mar. : *Carignane*, Carignan, Crignane, Bois dur, Plant d'Espagne, Catalan (Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales); Monestel, Monastère (Provence); Tinto, à Cariñiena (Espagne), désigné page 495 de l'*Ampél. univers*. du C[te] Odart (Morrastel, etc.).

Bouteillan. N. DUH., **48** : *Bouteillan*. Cayan, à Marseille. — Vitis feracissima; uvâ peramplâ; acinis nigris, rubescentibus, magnis; cute tenui; foliis quinquelobatis, supra glabris, subtus tomentosis. Gouffé.

H. MAR. : *Bouteillan* (Var). Très sujet à la pourriture et à l'oïdium.

Mourvegué. N. DUH., **36** : *Mourvégué*, Mourvébré. — Vitis serotina; acinis nigris, mediocribus, rotundis, dulcibus, succosis et densis; cute crassâ; foliis subrotundis, supra glabris, subtus tomentosis. Gouffé.

H. MAR. : *Espar*, Spar (Hérault, Gard); Plant de Saint-Gilles (Gard); Mataro (Pyrénées-Orientales); Mourvèdre, Mourvès (Bouches-du-Rhône, Var); Mourvègue (Basses-Alpes); Benada, Benadu, à Tarascon; Berardi, Balzac, Benicarlo, Camavèze, Tinto, Moustardié, Estrangle-chien, Negre-Trinchiera, à Nice.

Salé. N. DUH., **23** : *Le Salé*. Vitis fertilissima; uvâ peramplâ; acinis fulvis, oblongis, minutis, punctis rubris et raris notatis; foliis magnis, trilobatis, suprà rugosis, subtùs tomentosis. Gouffé.

H. MAR. : *Plant de Salès*, Ugne lombarde, Gros-Pinot de la Loire, Chenin; bon cépage à raisins blancs.

Uni négré. N. DUH., **51** : *Uni noir*. Uni négré (Provence). — Vitis feracissima; acinis rotundis, raris, duris, nigris; foliis utrinque glabris. Gouffé.

H. MAR. : *Aramon*, Rabalaïre, Plant riche (Hérault); Aramon (Aude, Gard, Pyrénées-Orientales); Ugni noir, Uni noir (Var, Bouches-du-Rhône); Buckarti prinz (Serres anglaises).

Grand-Guilleaume. N. DUH., **26** : *Gros Guillaume*, Rognon de coq. — Vitis pergulana; acinis prunorum magnitudine et formâ. C. B. Pin., 299.

H. MAR. : *Gros-Guillaume*, Danugue; raisin très volumineux, à gros grains durs, charnus, de maturité très tardive.

Rognon de coq. N. DUH., **19** : *Raisin Perle*, Rognon de coq, Barlantin, Pendoulau, Rin de Panso. — Vitis pergulana fertilissima; uvâ peramplâ obovatâ, acinis oblongis, maximis viridibus, fulvis, carnosis et dulcibus; cute crassâ; foliis subquinquelobatis inequaliter dentatis. Gouffé.

Barlantin. N. DUH., **27** : *Barlantin*, en Provence, Danugo. — Vitis pergulana; uvâ maximâ peramplâ et serotinâ; acinis nigro-violaceis, rotundis, maximis, subdulcibus, carnosis, pruinosis, pedicellis adherentibus; cute crassissimâ; foliis utrinque glabris. Gouffé.

H. MAR. : *Varlantin*. Cep très vigoureux, raisins de basse qualité.

Crochu. N. DUH., **17** : *Cornichon blanc*, en Provence Crochu, à Marseille Pisutelli. — Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido. Duhamel. Garid., Aix, 495.

H. Mar. : *Raisin Cornichon* (Odart), Crochu, Doigt de donzelle. Grappes grosses, à grains allongés et recourbés, blanc jaunâtre; beaucoup de chair, médiocre à manger. Souche très vigoureuse, peu fertile; en treille. Espèce très ancienne, décrite il y a six siècles par l'auteur arabe Ebn-el-Beithar (Odart). Ce cépage est aussi désigné, par le comte Odart, sous les noms suivants : Santa Paula à Madrid et en Andalousie, Testa di Vacca à Rome et en Italie septentrionale, Buttuna di Gaddu en Sicile, Cadin ou Chadym Barmak (doigt de fille) sur toute la côte d'Afrique, en Syrie et à Astrakhan, selon Pallas.

Grec et **Barbaroux**. N. Duh., **15** : *Raisin de Maroc*, Raisin d'Afrique, Maroquin, Barbaroux. — Vitis acino maximo, ovato, saturatè violaceo. Duhamel. — Vitis africana, duracina. J. Bauh., *Hist.*, 2, p. 71.—Tourn., *Inst.*, 613.—N. Duh., **92** : *Barbaroux* ou *Grec*. Garid., 496. — Vitis uvâ peramplâ; acinis rufescentibus, rotundis dulcissimis, sapidis et preciis; foliis utrinque glabris. Gouffé.

H. Mar. : *Barbaroux*, Grec rose (Var); Barbarossa du Piémont, d'après M. de Rovasenda. Excellent raisin de table. Rousselet, Rossoly, Grec rouge, Grec rose, Raisin du Pauvre, Gros Gommier du Cantal; Barbaroux, Monstrueux de De Candolle (Hérault).

Plan d'Arles. N. Duh., **66** : *Bourguignon noir*. Plant d'Arles, Plant de roi, Damas, Grosse Serine, Pied-rouge, Côte rouge, Boucarès, Etrange Gourdoux, Tresseau. — Vitis acino minus acuto, nigro et dulci. Rozier.

H. Mar. : *Cinsaut*, Cinq-Saou (Hérault); Boudalès, Bourdalès (Pyrénées-Orientales); Milhaud du Pradel, Plant d'Arles (Bouches-du-Rhône); Gros Marocain (Ariège); Picardan dans le Var, d'après M. Pellicot.

Unis rougés. N. Duh., **78** : *Mornain blanc*, Morna, Chasselas, Blanc de Bonnelle, Meslier, etc.

X. Gar. N. Duh., **31** : *Anguleux*.

CHAMBERS

(? -1740)

DICTIONNAIRE de CHAMBERS
ou *Cyclopædia*, 1728.

Ephraïm Chambers naquit à Milton, dans le comté de Westmoreland, d'une famille de quakers. En apprentissage chez le géographe Senex, il conçut le plan de sa *Cyclopædia*, qui passe pour avoir inspiré l'*Encyclopédie* française, mais il l'écrivit sans citer de références et en négligeant la partie botanique.

Rien à l'article *Grape*.

A l'art. *Wine*, il dit seulement que les espèces sont très nombreuses et se dénomment d'après leur provenance : « Comme le *Bourguignon*, le *Bourdelas*, l'*Italien*, la *Vigne de Mantoue* etc., ou d'après la forme et la couleur de leurs raisins, comme l'*Acora*, l'*Apricot*, le *Damask*, le *Birds bill*, la *Muscadine*, etc. »

Le reste de l'article, très court, est consacré à la possibilité de faire croître la vigne en Angleterre.

PLUCHE

(1688-1761)

LE SPECTACLE DE LA NATURE ou *Entretiens sur l'Histoire naturelle, les Sciences et les Arts*. Paris, 1732, 8 t. en 9 vol. in-12.

Noel-Antoine Pluche, ecclésiastique né à Reims, fut successivement professeur et principal du collège de cette ville. Révoqué à cause de son opposition à la bulle *Unigenitus*, et menacé de prison, il fut recueilli par l'intendant de Normandie. C'est à Rouen que Pluche travailla à sa vaste compilation, *Spectacle de la Nature*, où nous trouvons trois chapitres sur le vin et la vigne, à l'usage des gens du monde. Rien d'original, sauf la recette de la fabrication du vin de Champagne. L'ensemble des descriptions de vignes est emprunté à Liger et surtout à La Quintinye. Les variétés, introduites dans les éditions postérieures, se retrouvent dans Liger, Duhamel et autres contemporains. Brave homme, mais simple polygraphe.

CATALOGUE DES CHARTREUX

CATALOGUE *des plus excellents fruits*, les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les pépinières des R. P. Chartreux de Paris[1]. Paris, 1736, in-12.

Page 37 et sqq. **Raisins.** — « Le *Raisin précoce* ou *Morillon noir hâtif* est petit, noir, sucré et n'est estimé que par sa primeur.

1. Cf. sur les pépinières des Chartreux la note de la page 32.

Le *Chasselas blanc* est un bon raisin qui mûrit parfaitement, quand on a soin de le découvrir, il devient ambré et d'un goût excellent, il se garde longtemps.

Le *Chasselas musqué* est semblable au *Chasselas blanc* pour la couleur, mais il est musqué; il mûrit parfaitement et de bonne heure; c'est un excellent raisin, il n'est pas fort connu.

Le *Chasselas rouge* n'est différent des autres que par sa couleur, c'est un bon raisin, il est rare.

Le *Cioutat* ou *Raisin d'Autriche* est presque semblable au *Chasselas* pour son goût et pour sa couleur, sa feuille est découpée comme celle du persil.

Le *Corinthe blanc* est petit, rond, sans pépin, il est très sucré et passe vite, c'est un excellent raisin.

Le *Corinthe rouge* est tout semblable au blanc, hors qu'il est rouge, il est aussi bon et sans pépin.

Le *Muscat blanc* est un excellent raisin, très musqué, d'un goût très relevé, il a de la peine à mûrir dans les années froides, il faut l'éclaircir pour que les grains soient moins serrés, pour lors il mûrit mieux.

Les *Muscats rouges* et les *violets* sont semblables aux précédents hors leur couleur, ils mûrissent mieux parce qu'ils sont moins serrés, ils sont très excellents et fort estimés.

Le *Muscat d'Alexandrie* ou *Passe-longue musqué* est excellent, se garde beaucoup de temps, il a de la peine à mûrir dans les années et dans les terres froides.

Le *Muscat d'Alexandrie rouge* est tout semblable au blanc, hors qu'il est rouge. Il est fort rare et fort estimé des curieux.

Le raisin panaché de noir et de blanc n'est estimé que par sa singularité.

Le *Bourdelais* ou *Verjus* est excellent pour confire et pour le verjus.

Il y a beaucoup de sortes de raisins qui sont curieux et qui mûrissent difficilement, comme les *Cornichons rouges* et *blancs,* le *Grec*, etc. »

Notes :

La riche collection de vignes des Chartreux de la rue d'Enfer ayant formé le fond de la *Pépinière du Luxembourg,* il n'est pas hors de propos de rappeler ici ce qu'a dit de ce célèbre établissement le comte de Gasparin, pair de France et éminent agronome. Du même coup, nous connaîtrons ses vues en ampélographie et son jugement sur Odart.

Comte de Gasparin. COURS D'AGRICULTURE, t. IV, p. 603 et seq. — Le nombre des variétés connues est très considérable; leur surabondance contrariait déjà les anciens. Virgile les comparait aux grains de sable de Libye et aux flots de la mer Ionienne.

M. le duc Decazes est parvenu à en rassembler plus de 1,300 dans la *Pépinière du Luxembourg*, dans lesquelles, à la vérité, il y a beaucoup de double emploi; mais quelque soin qu'il ait mis dans ses recherches, il est loin d'avoir complété sa tâche. On ne lui a envoyé que les cépages les plus connus, et les anciennes vignes sont peuplées d'une multitude de plants inférieurs, qui n'ont pas de nom et qui disparaissent chaque jour.

Tout le zèle de M. Hardy, jardinier en chef, chargé de tant d'autres détails, ne peut suffire à l'étude de cette collection. Il faudrait qu'un savant fût chargé spécialement de ce travail qui pourrait être si utile, il faudrait qu'un double de la collection fût établi dans nos provinces méridionales pour contrôler les résultats les uns par les autres, et pour obtenir la maturité des cépages qui ne peuvent pas mûrir sous le climat de Paris.

On devrait d'abord s'attacher à comparer les plants recueillis, à établir leur synonymie, à les diviser en familles d'après leurs qualités dominantes. On les suivrait ensuite pendant plusieurs années, et l'on noterait : 1° l'époque de la maturité; 2° la quantité de raisins portée par la souche; 3° la quantité de moût fourni par le raisin soumis à la presse; 4° la quantité de sucre contenu dans le moût. On peut même pousser plus loin l'analyse et rechercher combien il contient de potasse, de tannin, de mucilage.

1° L'époque de la maturité est indiquée par la cessation des fonctions des vaisseaux qui transmettent la sève au raisin. Le pédoncule brunit et se vide; il s'arrache sans effort en entraînant les vaisseaux nourriciers; la couleur des pépins devient de plus en plus noire.

2° La quantité des raisins se détermine par leur poids et non par le nombre des grappes et des grains. Si l'on considère que les sphères sont entre elles comme le cube de leur diamètre, et qu'ainsi un grain d'*Aramon,* de 0m020 de diamètre, a une capacité huit fois plus grande qu'un grain de *Pinot* 0m010, on comprend

que sur le même espace de terrain, le premier produirait 192 hect. de vin, tandis que le second n'en donnerait que 30. C'est donc le poids qui seul peut déterminer la quantité de vin récolté.

3° Mais les petits raisins ayant comparativement plus de ramifications de pédoncules, plus d'enveloppes, c'est le poids du moût qui décide de l'abondance du vin,

4° La plupart des vins n'ont de valeur que par leur alcool; c'est donc définitivement celui qui est fourni par la souche qui constitue le produit. On l'obtient en dosant le sucre du moût.

5° On peut aussi, en dosant le tannin, la potasse, le mucilage, s'assurer de l'existence des matières qui assurent la solidité du vin ou qui la compromettent.

Ce n'est qu'après avoir répété ce travail pour chaque variété et dans différents climats que l'on pourra se flatter de posséder une bonne monographie de cépages. Nous sommes bien loin d'avoir atteint ce but. Nous possédons cependant sur ce sujet des travaux très estimables; mais ils n'ont qu'effleuré le fond des questions. Le beau traité de *Simon Roxas-Clemente* sur les vignobles de l'Andalousie divise les cépages selon des caractères botaniques bien observés; mais après avoir formé ses groupes, il les fait suivre d'une foule de variétés isolées qui n'entrent pas dans ses cadres. Son ordre utile pour celui qui voudrait classer systématiquement tous les cépages connus ne conduit à aucune conclusion pratique.

L'Ampélographie du comte Odart est un ouvrage très utile, mais son auteur n'a pas eu pour but d'embrasser toutes les variétés connues; il se borne à jeter les yeux sur les cépages des différents pays, à les juger rapidement avec le coup d'œil d'un praticien, sans donner les moyens de les reconnaître et sans les faire apprécier d'une manière positive. Il dit de chaque variété ce que peuvent en apprendre les yeux et le goût; mais aujourd'hui il n'est plus de travail solide dans les sciences appliquées sans la mesure et la balance. Il y a, dans le traité dont nous parlons, un point de vue éminemment pratique qui ne pouvait échapper à l'heureuse intelligence qui l'a écrit. En traitant son ouvrage, il s'est aperçu de son importance et a donné en appendice une classification des cépages, selon l'époque de la maturité. Nous avons demandé à M. Hardy de le compléter d'après les observations faites dans le Jardin du Luxembourg, mais en attendant que ce travail, qui durera plusieurs années, fût accompli, et dans l'impossibilité de donner ici une simple nomenclature des cépages qui forment un ouvrage considérable, nous nous bornons à proposer le cadre agricole dans lequel nous voudrions faire entrer la description des différents plants.....

BIDET

(1709-1782)

Biographie :

Nicole BIDET naquit à Reims et se montra toujours un Champenois fervent. On sait peu de chose sur sa vie. Son frère, Louis, était maître des eaux et forêts; lui, simple viticulteur, n'a pas attiré, bien qu'écrivain, l'attention des biographes sur sa modeste personne.

Son *Traité* est de 1752. Duhamel du Monceau en publia une nouvelle édition, revisée par lui, en 1759. Pendant ce temps-là, les étrangers se l'étaient approprié et l'avaient traduit en leur langue, les Italiens en 1753, et les Allemands en 1754. C'était lui faire beaucoup d'honneur; car bien des lignes de cet ouvrage sont empruntées aux *Maisons Rustiques* d'Estienne et de Liger. L'abbé Tainturier l'accuse, dans sa polémique, d'avoir pillé Pluche, qui lui-même aurait pillé Liger. Il aurait pu continuer ses reproches et remonter plus haut encore, pour trouver les auteurs originaux.

Texte : TRAITÉ SUR LA NATURE DE LA VIGNE. Paris, 1752, in-12.

CHAP. XXIII. — *De l'espèce de vignes propres à l'espalier des jardins.*

Les différentes espèces de vignes propres à l'espalier sont la *Cioutat*, le *Chasselat* blanc et noir, le *Muscat* blanc, rouge, noir et violet; le *Corinthe* de toute espèce, le *Muscat long* ou d'*Alexandrie,* le *Bar-sur-Aube,* le *Raisin noir précoce* ou *Raisin de Madelaine,* le *Morillon hâtif* et le *Bourdelois* blanc et noir. A Reims, on élève dans les jardins et dans les marais une espèce de vigne qui produit un verjus propre à l'usage de la cuisine; quoique très mûr il garde toujours son goût de verjus. On y confit aussi au sucre cette espèce de raisin, quand il a atteint sa parfaite maturité. Cette espèce de vigne, qui n'est connue qu'à Reims, s'élève jusqu'à 40 et 50 pieds

de hauteur et s'attache par ses crochets ou mains aux branches des arbres pruniers.

La Cioutat. *La Cioutat* a la feuille déchiquetée comme la feuille du Persil. Son raisin est blanc, doux, rond comme le Muscat et moyennement gros, il charge beaucoup et ressemble au Chasselat.

Chasselat. Le *Chasselat* est un raisin gros et blanc, très connu et fort estimé en Champagne. Il réussit mieux dans les terres pierreuses que dans toutes les autres, parce qu'il y murit facilement, et que ses grains ne sont pas pressés. Celui de Paris et des environs n'approche pas de la qualité de celui de Champagne.

Chasselat noir. Il y a aussi un *Chasselat noir,* il est plus rare et plus curieux que le blanc. Le rouge est plus gros, il prend peu de couleur.

Muscat de Frontignan. Il y a plusieurs espèces de *Muscats.* Le *Muscat blanc* ou *de Frontignan* a la grappe longue et les grains serrés. Le *Muscat hàtif de Piémont* a la grappe plus longue et le grain moins serré.

Muscat rouge. Le *Muscat rouge* ou *de Corail,* à cause de la vivacité de sa couleur, a le grain plus ferme et demande beaucoup de soleil pour bien murir.

Muscat noir. Le *Muscat noir* est plus gros et plus entassé; il charge beaucoup, est fort hâtif, très sucré et recherché par les gens de goût délicat.

Muscat violet. Le *Muscat violet* est d'un noir plus clair, il a les grappes fort longues et garnies de gros grains très musqués.

Muscat de Risebatte. Le *Muscat de Risebatte* est musqué; il a le grain plus petit que les autres, son suc est doux et agréable.

Muscat d'Alexandrie. Le *Muscat long* ou *Pàle musqué,* connu sous le nom de *Muscat d'Alexandrie,* est long, fort gros, musqué, et se fend comme la prune : ses grappes sont aussi longues et grosses que le *Bourdelois;* c'est le meilleur raisin à manger, soit crud, soit

en confiture : il veut être exposé en plein midi, et ne murit encore qu'avec peine.

Corinthe. Il y a trois sortes de *Raisins de Corinthe*, le *blanc*, le *rouge* et le *violet*. Le *Raisin blanc de Corinthe* et le *rouge* sont sucrés; ils ont les grains fort menus et serrés, et la grappe longue.

Le *Raisin violet de Corinthe* est un peu plus gros.

Bar-sur-Aube. Le *Bar-sur-Aube* est un raisin blanc à peu près semblable au *Chasselat*.

Muscat de Jésus. Le *Muscat de Jésus* autrement dit *Raisin de Directeur de Nones*, est fort gros et rond des plus musqués et des plus rares.

Tous ces raisins sont propres à faire de bons vins, chacun en particulier; mais des vins de liqueur qui ne doivent point entrer dans le vin de boisson ordinaire.

Raisin Suisse. Le *Raisin Suisse* est plus curieux que bon ; il a la grappe longue et grosse, rayée de blanc et de noir, et quelquefois mi-partie. J'en ai vû dans un jardin à Ay en Champagne, dont chaque grain était moitié blanc et moitié noir. On ne doit pas regarder ceci comme un jeu de la nature, mais comme un effet de la greffe sortie de la main légère d'un habile jardinier. Ce que j'ai trouvé de plus surprenant dans ce raisin, c'est qu'au lieu que la séparation du blanc d'avec le noir devait se faire naturellement dans la longueur du grain de raisin, elle se faisait en travers du grain; le blanc vers la queue du grain et le noir vers l'autre partie.

Blanquette de Limon. La *Blanquette de Limon* est un raisin blanc, et clair comme du verre. La grappe en est longue, assez grosse; son jus très doux et délicieux.

Mélier blanc. Le *Mélier blanc* est un des meilleurs raisins pour manger, et même pour faire du vin; il charge beaucoup, a un bon suc, et se garde assez longtemps : il est aussi excellent séché au four.

Bourdelois. Le *Bourdelois* est de trois espèces, le *blanc*, le *rouge* et le *noir*. De toutes les grappes de raisins, celles de celui-ci sont les plus longues et les plus

grosses : le grain imite la structure de sa grappe, il ne se fend point comme le *Raisin d'Alexandrie* et n'est guère bon à manger qu'en confiture.

Tous les raisins dont on vient de parler sont bons à mettre en confiture et la plupart excellents à manger crus.

Morillon hâtif. Le *Raisin précoce, Raisin de la Madelaine* ou *Morillon hâtif,* est un raisin noir, plus curieux que bon; il a la peau dure et est fort sujet aux moucherons : il veut être exposé au Midi et à l'abri des mauvais vents.

On doit bien se garder d'employer aucune de ces espèces de raisins blancs dans les vins qui servent de boisson. Ce n'est pas qu'il n'y en ait quelques-uns qui puissent lui donner un bon goût; mais tous les raisins blancs gâtent la couleur du vin, comme nous le dirons par la suite.

Vignes sauvages. Il y a différentes espèces de vignes sauvages qu'on employe dans les jardins et dans les cours, pour couvrir les grandes et hautes murailles qui ne voient pas le soleil, et où les plantes fructifères ne peuvent rien produire.

Vigne vierge. La vigne sauvage se nomme en latin *Labrusca*, en français *Vigne vierge.* C'est une vigne qui vient du Canada; elle porte du fruit, mais qui n'est bon ni à manger ni à faire de bon vin; il n'a point de feu. Les pépins lèvent très bien.

CHAP. XXIV. *De l'espèce de vignes propre au vignoble.*

Morillon noir. Le *Morillon noir* qu'on appelle en Bourgogne *Pineau,* et à Orléans *Auvernas,* parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, et excellent à manger. Il vient bien en toute sorte de terre, et passe aux environs de Paris pour le raisin qui fait le meilleur vin. Il est certain qu'il est encore meilleur en Bourgogne et en Champagne. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre; le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de trois

doigts : il a le fruit entassé et sa feuille plus ronde que les autres de la même espèce.

Le *Morillon,* autrement dit *Pineau aigret,* porte peu, et donne de petits raisins qui ne sont pas serrés : il a le bois long, plus gros, plus moëlleux et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, et la feuille découpée en trois, ou en patte d'oie. Il y a d'autres espèces de *Morillons blancs, noirs* et *gris,* dont on ne conseille pas l'usage, quoique fort bons pour le goût : ils ne doivent être employés que dans les jardins.

Morillon façonné ou **Meunier**. Le *Morillon façonné* est meilleur que les précédents pour faire du vin : il vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup, fait de bon vin. On le nomme encore *Meunier,* parce qu'il a les feuilles blanches et farineuses ; il se plaît beaucoup dans les terres sablonneuses et légères ; c'est celui qui convient le mieux en Champagne.

San Moireau. Le *San Moireau* se nomme *Quille de coq* aux environs d'Auxerre ; c'est un raisin noir, excellent à manger et à faire du vin : il a le grain un peu long et pressé.

Tresseau. Le *Tresseau* ou *Bourguignon* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger ; il charge beaucoup et donne de grosses grappes.

Bourguignon blanc. Le *Bourguignon blanc* qu'on appelle en quelques endroits *Mourlon* et le *Closier* a les nœuds à deux doigts de distance, le fruit à courte queue et entassé, la feuille ronde comme les *Gouais* et résiste à la gelée.

Pinquant-Paul. Le *Pinquant-Paul* est un raisin blanc fort doux ; on l'appelle autrement *Bec d'oiseau,* et en Italie *Pisutelli,* c'est-à-dire pointu, parce qu'il a le grain gros, très long, et pointu des deux côtés.

Beaunier. Le *Beaunier,* ainsi nommé, parce qu'il est fort commun et fort estimé, est un raisin qui charge beau-

coup et qui tire sur le *Gouais blanc,* mais qui est beaucoup meilleur.

Ces trois sortes de raisins blancs sont plus propres à faire du vin blanc à l'usage des hydropiques qu'à faire du vin de boisson ordinaire. Pour le *Gouais,* nous n'en dirons rien, parce qu'il n'est bon à rien, ou tout au plus pris en vert, à faire du verjus pour les cuisines.

Fromenteau. Le *Fromenteau* est un raisin très exquis et fort connu en Champagne; on y en plante beaucoup. La peau du grain est d'un gris rouge; la grappe est assez grosse; sa peau est dure, mais son suc est excellent; il fait le meilleur vin : il est cependant à propos de le mêler avec un bon raisin noir; c'est en partie à ce raisin que les vins de Sillery[1] et de Verzenay, les plus estimés de tous les vignobles du royaume, doivent leur mérite et leur renom.

CHAP. XXV. *Qualités de plants de vigne convenables aux différentes qualités de terre.*

Extrait d'un Mémoire de M. de Navarre, de l'Académie des Sciences de Bordeaux, inséré par l'auteur :

« Il faut planter... et dans les lieux les plus proches de la Rivière et par conséquent les plus humides, le *Gros Vilain,* c'est-à-dire tous les autres cépages ordinaires qui par leur nature meurissent plutôt... Le *Massoulet* est un raisin qui fait de bons vins rouges, dans nos Graves; il ne vaut rien dans nos Palus. Le *Pelaouille* est ordinairement un cépage très peu estimé; il réussit très bien et fait de très bons vins dans le bas Médoc. Le *Petit Verdot* réussit très bien dans nos Palus... quant au raisin blanc, le cépage qu'on appelle la *Folle,* et dans le Bordelais l'*Enrageat,* fait de très bon vin à Sainte-Foi, Bergerac et quelques autres cantons... »

1. Il n'y a pas de vignes à Sillery. Le nom est resté parce que les seigneurs dudit lieu possédaient les territoires des communes vignobles de Verzy et Verzenay.

ABBÉ NOLIN

(? -1710)

ABBÉ BLAVET

(1719-1809)

Biographie :

Denis NOLIN, avocat au Parlement de Paris, renonça au barreau pour l'état ecclésiastique. Devenu chanoine de Saint-Marcel à Paris, il se consacra à l'étude des Livres saints et publia de nombreux mémoires sur les différentes versions de la Bible. Sa *Lettre à M. l'abbé B.*, sur la nouvelle édition des Septante, était évidemment adressée à son ami et collaborateur Blavet. A sa passion pour l'exégèse, il joignit un goût très vif pour les plantes. Il avait rapporté de ses différents voyages des arbres et arbustes curieux, qu'il introduisit dans nos jardins. Le Gouvernement fonda à Paris une pépinière pour la culture des arbres exotiques, et il en nomma Nolin directeur.

L'abbé BLAVET, né à Besançon, fut bibliothécaire du prince de Conti. Lié d'amitié avec Quesnay et Baudeau, il partagea les opinions des économistes. On a de lui des traductions d'ouvrages anglais d'histoire et d'économie politique, notamment les œuvres d'Adam Smith.

Les deux abbés publièrent, en collaboration, un *Essai sur l'Agriculture moderne*, où ils ne traitent que des plantes qu'on peut cultiver dans les jardins. En ampélographie, ils ne parleront donc que des meilleurs raisins de treille.

Texte : ESSAI SUR L'AGRICULTURE MODERNE. Paris, 1755, in-12.

P. 249. « Le *Raisin précoce* est noir, de moyenne grosseur; sa primeur en fait le mérite; il faut en planter quelques pieds seulement, à l'exposition du midi. Il y en a de plusieurs espèces plus ou moins précoces.

Le *Chasselas blanc* ordinaire est un excellent raisin, il mûrit parfaitement et prend du côté du soleil une couleur ambrée.

Le *Chasselas musqué* ressemble au précédent; son goût est musqué et agréable; il est rare.

Les *Chasselas, noirs, rouges* et *violets* ne diffèrent des précédents que par la couleur; ils sont également bons et rares.

La *Cioutat* ou *Raisin d'Autriche* a la feuille découpée comme le persil, elle ressemble d'ailleurs pour la forme et le goût au *Chasselas blanc* ordinaire.

Le *Corinthe blanc* est très petit, sans pépin, d'un goût exquis; il est sujet à couler.

Le *Corinthe rouge* et le *noir* ressemblent au précédent, à la couleur près; ces espèces sont encore rares.

Le *Gros Corinthe* sans pépin est une fois plus gros que le blanc, et d'un goût sucré.

Le *Muscat blanc* a un goût musqué très relevé; il faut le placer au midi; il mûrit difficilement, c'est un excellent raisin.

Les *Muscats noirs, rouges* et *violets* ont le même goût que le précédent; les deux derniers sont rares, ils mûrissent mieux, parce qu'étant sujets à couler, leurs grains sont plus écartés.

Le *Muscat d'Alexandrie blanc,* et le *rouge,* ont le grain gros et de la forme d'une olive; étant mûrs, ils sont excellents, se gardent longtemps; il faut les placer en bonne exposition, dans un terrain sec et chaud.

Le *Maroc violet* a le grain gros en forme d'olive, il est cassant et d'un goût délicat; il mûrit difficilement.

Le *Cornichon blanc* et le *rouge* ont le grain long et de la forme d'un cornichon; leur goût est très bon; ils ont besoin d'une excellente exposition ou d'une serre vitrée pour bien mûrir.

Le *Raisin panaché* est fort singulier : il a, dans la même grappe, des grains blancs, d'autres rouges; quelques-uns sont moitié blancs, moitié rouges.

Le *Bourdelais* ou *Verjus* est un raisin d'usage pour les sauces; on en fait de bonnes confitures. Il vient en maturité dans les années sèches et chaudes, et est très bon.

Il y a quantité d'autres espèces de raisins très délicats et qui sont encore rares. M. le comte de la Gallissonnière en a communiqué à plusieurs curieux beaucoup d'espèces qu'il a rapportées des côtes d'Espagne et de Provence, qu'il a goûtées dans le pays; quelques-unes réussissent dans les expositions ordinaires; d'autres auraient besoin d'une serre; je me contenterai de les indiquer, sans les décrire, n'en ayant pas vu le fruit.

Le gros Saint-Jacques; le Jennetin de Saint-Memin; la Malvoisie de Galois; la Grosse Perle; le Muscat d'Espagne; le Barbaroux de Provence, Lilac; la Panse de Provence; le Raisin prune; le gros Damas noir; le raisin Turc; le Toquay; le Lugenga de Gênes; l'Unis noir et blanc; le Mourvègue de Provence; la Clairette blanche, un peu colorée; le Crucem rouge; le Spargen noir; l'Aspirant noir gris de Languedoc; le Pedro Ximenes noir; le Varlantin blanc; le Piquant noir, espèce de verjus; le Verdau noir; l'Inardent noir; le Perousé blanc; le Raisin Grec, gris; le Teoulier, noir; le Bouteillan noir clair.

D'Espagne :

Le Palomina, blanc, hâtif; Blanquinola, blanchâtre, d'un goût relevé, tardif; le Pedro Ximenes, blanc, ressemble au Muscat, c'est avec ce raisin qu'on fait l'excellent vin de Malaga; l'Alicante noir, dont on fait le vin de ce nom; le Muscatel d'Andalousie blanc, très parfumé; le Muci d'Alicante, blanc, très bon; Ahen, raisin noir, assez gros, estimé en Andalousie; Manthua, raisin blanc, un peu ovale; Mullar blanco, gros grain, peu de pépins; Péruna blanc, à gros grains; Sentelia noir, petits grains ronds, fort doux; grosse Panse non musquée.

Toutes ces espèces ne réussiraient bien que dans les serres.

HERBERT

(1700-1758)

DISCOURS SUR LES VIGNES.
Dijon, 1756, in-12 de 68 p.

Claude-Jacques HERBERT, né et mort à Paris, s'est fait une certaine réputation parmi les économistes par son *Essai sur la police des grains*. Dans son *Discours sur les Vignes*, il n'étudie que la question de savoir si l'État doit, ou non, restreindre la culture de la vigne. Comme il se déclare partisan résolu de la liberté du planteur de vignes, — ce qui n'était pas banal de son temps, — il mérite de voir son nom cité ici, bien que son discours ne nomme aucun cépage.

ALLETZ

(1703-1785)

Biographie :

Pons-Augustin ALLETZ, avocat, né à Montpellier et mort à Paris, fut un infatigable compilateur. Fabricant de dictionnaires et de traités quelconques, il se mit à la solde des libraires qui lui firent les commandes les plus diverses. A côté d'un *Dictionnaire des Conciles;* d'un *Abrégé de l'Histoire grecque;* des *Leçons de Thalie;* du *Magasin des Adolescens;* d'une *Histoire des Papes;* de l'*Esprit des femmes célèbres*, etc., etc., nous trouvons, comme sorti de la plume de ce laborieux écrivain, un abrégé de la Maison rustique, sous le titre de : *L'Agronome.*

Texte : L'AGRONOME, OU DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR, 2 vol. in-8°, 1760.
(L'édition de Rouen de 1780 est plus complète).

Chasselas. « Est un raisin gros, blanc, excellent à manger ; son eau est sucrée ; il y a le *Chasselas noir,* il

est plus rare et plus curieux que le blanc, de même que le *rouge,* dont les grappes sont plus grosses. »

Muscat. « Sorte de raisin excellent. Il y en a de différentes sortes : 1° le *blanc* qui a la grappe longue, grosse et pressée de grains; 2° le *rouge* a les mêmes qualités, son grain est plus ferme; 3° le *noir* est plus gros et plus pressé de grains, il est fort sucré; 4° le *violet,* les grappes en sont longues et garnies de gros grains; 5° le *Muscat de Malvoisie,* on le met au-dessus des autres à cause de son musc; 6° le *Muscat de Ribezate* est musqué, il a le grain plus petit que les autres, son suc est fort doux et agréable. »

Raisin. « Est le fruit de la vigne; il y en a de plusieurs sortes. 1° Tous les raisins communs qui sont destinés pour les vins. 2° Les plus distingués, comme le *Chasselas* et le *Muscat.* 3° Le *Raisin de Corinthe;* il est délicieux et sucré, a le grain menu et pressé, la grappe longue et sans pépins; il y a aussi le *rouge* et le *violet.* 4° Le *Damas,* qui est de deux sortes, le *blanc* et le *rouge;* sa grappe est grosse et longue, le grain gros et ambré; il n'a qu'un pépin. 5° Le *Raisin d'abricot,* ainsi appelé parce que son fruit est jaune et doré; sa grappe est fort grosse. 6° Le *Sauvignon,* raisin noir, assez gros et long, hâtif, d'un goût relevé. 7° Le *Bar-sur-Aube,* c'est celui qui se garde le plus longtemps.

Raisins de jardin et de treille. — Ceux qu'on cultive ordinairement dans le jardin sont le *Raisin précoce* ou *de la Madeleine;* le *Chasselas,* qui mûrit facilement, est fort doux; le *Cioutat,* qui est également fort doux et a les feuilles découpées comme le persil. Le *Corinthe blanc* et *violet,* dont les grains sont sans pépins et fort serrés, et les grappes fort grosses. Le *Muscat*, plus blanc que rouge, qui est excellent lorsqu'il est bien mûr; il faut qu'il soit en espalier. Le *Muscat d'Alexandrie,* qui est fort gros et long, mais il lui faut un terrain fort chaud. Le *Bourdelais,* dont on se sert pour verjus, soit lorsqu'il est vert, soit lorsqu'il est mûr..... » . . . .

Vigne. — Alletz fait, dans cet article, une énumération très sèche et très rapide de quelques variétés; il est loin de nommer toutes celles dont parle Merlet; il n'en cite aucune qui ne soit dans cet auteur.

DUPUY-DEMPORTES

(? -1770)

LE GENTILHOMME CULTIVATEUR
ou COURS COMPLET D'AGRICULTURE.
Paris et Bordeaux, 1761, 8 vol. in-4°.

Littérateur à la plume légère et au vers facile, DUPUY-DEMPORTES s'est livré à de nombreuses traductions ou adaptations. Il n'a pas résisté au plaisir de donner au public français une idée du Traité de Hall, savant agronome anglais; et il s'est franchement inspiré de ses écrits dans son *Gentilhomme cultivateur*. Il a complété sa compilation par quelques pages d'auteurs français.

Ainsi, t. VII, p. 182, nous trouvons un chapitre intitulé : « *Des principales espèces de raisins; à quoi et quand elles sont bonnes.* » C'est la reproduction textuelle du même chapitre de Liger. A noter cependant que, page 183, il ajoute aux synonymes du *Chasselas*, *Muscadet* et *Bar-sur-Aube blanc*, celui de « *Clairette* dans le haut pays ». C'est un peu maigre.

ANTOINE GOUAN

(1733-1821)

Biographie :

Antoine GOUAN, fils d'un conseiller à la Chambre des Comptes de Montpellier, se fit recevoir docteur à dix-neuf ans. Il se consacra à la botanique et devint bientôt le correspondant le plus assidu de Linné, dont, un des premiers en France, il adopta la lumineuse classification. Rousseau, Haller et de Jussieu faisaient le plus grand cas de son talent d'observation. Il compte, parmi ses élèves Dombey et Commerson, tous deux, morts martyrs de leur zèle pour la science. Correspondant de l'Institut et directeur du Jardin des Plantes de Montpellier, Gouan occupa, depuis la

Révolution jusqu'en 1803, la chaire de botanique et de matière médicale de la Faculté de Montpellier. Il devint aveugle et mourut à quatre-vingt-huit ans, laissant de nombreux ouvrages, dont les plus connus sont l'*Hortus Regius* et la *Flora Monspelliaca.* Dans ces deux Traités, il effleure la question ampélographique, comme l'avait fait Tournefort; mais ses divisions sont bonnes à connaître, et son latin pharmaceutique n'offre aucune difficulté.

Texte : 1° HORTUS REGIUS MONSPELIENSIS, SISTENS PLANTAS, TAM INDIGENAS QUAM EXOTICAS, 2200 AD GENERA RELATAS. Lyon, 1762, in-8°.

Pentandria Monogynia.

Vitis. Char. prim. Vid Linn. gen. pl. 201. fec. *Rad :* lignosa. *Caud :* fructicosa, flexuosa. *Fol :* alterna petiolata, semper lobata, digitalo quinata. *Flor :* oppositifolia racemosa. *Fulc :* cirrhus peduncularis.

I. Vitis foliis lobatis, sinuatis, nudis. Linn. (Vinifera) sp. pl. p. 202.

Vitis vinifera Bot. Mons. 279. — Tourn. 613.

Vitis Labrusca Bot. Mons. 281.

La *Vigne ordinaire.*

Le *Raisin de Corinthe.*

Habitat ubique Monspelii cujus innumeræ varietates.

II. Vitis foliis quinatis, foliolis multifidis. Linn. sp. pl. p. 203. Sauv. 180.

Vitis laciniatis foliis Tourn. 613.

Vitis *Cretica alba* laciniatis foliis. Barr. Icon. 701.

Hospitatur sub dio.

2° FLORA MONSPELIACA... (noms, synonymes, habitat, usages médicaux, vertus pharmaceutiques).

Pentapetali regulares.

Vitis. *Cor.* infra : petalis apice cohærentibus (Vinifera) styl. O. bacc. 5-sperma.

Frutex : sarmentosus. *Inflor :* racemosa oppositifolia.

Fulc : cirrhus e basi racemi.

I. Vitis foliis lobatis sinuatis nudis. H. M. 115. *La Vigne. V. Vinifera* Mag. Bot. 279. — Hort. 206.

Vitis labrusca Mag. Bot. 281.

PHARM. Vitis folia, aqua, uvæ, agrestæ syrupus, passulæ, vinum, aqua vitæ spiritus vini, acetum, oxycratum, cremor tartari, sal tartari.

Vitis *aqua* ophtalmica, *folia* adstringentia, antidiarrhoïca ad drachm. I in substancia.

Uvæ sublaxantes, lubricantes, demulcentes.

Agrestæ syrupus refrigerans, antiphlogisticus.

Passulæ bechicæ, antiacredinosæ, pectori, renibus, vivicæ dicatæ.

Vinum cardiacum, stomachichum, roborrans, resolvens, vulnerarium.

Aqua vitæ, spiritus vini, in eadem, sed fortior.

Aceti oxycrati vis refrigerans, adstringens, antiseptica, antipestilentialis.

Cremoris tartari vis refrigerans, antiphlogistica.

Salis tartari vis acris resolvens, aperiens antiædematosa, antihydropica.

II. Vitis foliis quinatis, foliolis multifidis. H. M. 116 (Laciniosa).

Vitis foliis laciniatis Mag. Hort. 206.

ABBÉ TAINTURIER

(Vers 1750)

CULTURE DES VIGNES DE BEAUNE ET DES LIEUX DES ENVIRONS. 1763; mss. de 249 pages.
(Manuscrit n° 272 de la Bibliothèque de Dijon).

Ces remarques de l'abbé TAINTURIER, rédigées par le docteur Barberet[1], et signalées à l'attention des viticul-

1. Le docteur Barberet doit être ce médecin lyonnais qui obtint

teurs par M. Adrien Berget[1], mériteraient d'être publiées intégralement par une de nos feuilles locales.

L'ouvrage, dit M. Berget, renferme malheureusement très peu d'indications ampélographiques. Il se borne à constater, p. 196, que « nous n'avons d'autres raisins dans les côtes de Beaune et de Nuys en banlieue que le *Pineau* dont il y a trois espèces qui ne diffèrent entre elles que par la découpure de la feuille du pampre, mais dont la liqueur est également belle »; et, p. 221, que « le raisin blanc que nous employons en Bourgogne à faire le vin blanc se nomme *Chardenet* ou *Pineau blanc :* il est d'une grande délicatesse lorsqu'il est parvenu à sa parfaite maturité... plus tardive que celle du *Noirien* ».

La deuxième partie de l'ouvrage est consacrée à la critique de Bidet. Il reprend la thèse de Béguillet et il arrache à l'auteur de ce livre « composé uniquement pour décrier le vin de Bourgogne » les plumes de paon dont, geai champenois, il s'était paré. Il l'accuse d'avoir emprunté toutes ses observations à Pluche (!) qui lui paraît lui-même avoir copié Liger (!). Il aurait pu continuer ses reproches et remonter à Merlet.

La partie culturale, essentiellement bourguignonne, de ce traité, serait lue avec profit par nos vignerons. Souhaitons que la magnificence d'un éditeur ampélophile le leur permette.

le prix à l'Académie de Lyon, en 1761, dans le concours relatif aux « causes et remèdes de la Pousse ».

1. *Un Oubli de l'histoire viticole bourguignonne,* in Bull. du Synd. vit. de la Côte dijonnaise, sept. 1898.

ALLÉON DULAC

(? -1768)

MÉMOIRES POUR SERVIR A L'HISTOIRE NATURELLE des provinces de *Lyonnais*, *Forez* et *Beaujolais*.
Lyon, 1765, 2 vol. in-8°.

Jean-Louis ALLÉON DULAC, avocat lyonnais, entraîné par sa passion pour l'Histoire naturelle, quitta le barreau de sa ville natale et sollicita une place dans les fermes, à Saint-Étienne en Forez. Il s'y livra surtout à des recherches de minéralogie.

Le tome II de son ouvrage contient, p. 289 à 309, un *Mémoire sur les Vignes du Lyonnais, Forez et Beaujolais*. L'auteur se livre à quelques observations générales sur la culture de la vigne, le choix du terrain, du plant, l'exposition la plus favorable; il parle des insectes qui attaquent la vigne; et il termine en citant les principaux crus des trois provinces, mais il ne nomme aucun cépage.

MILLER

(1691-1771)

Biographie :

Philip MILLER, célèbre horticulteur anglais, succéda à son père comme surintendant du jardin des apothicaires de Chelsea. Sous son habile direction, ce magnifique établissement d'acclimatation devint le premier de l'Europe. Remarquable praticien, Miller n'en fut pas moins un bon écrivain. Son *Dictionnaire des Jardiniers*, dont la première édition est de 1731, le fit connaître du grand public dès cette époque. Linné disait, de ce livre, qu'il serait le dictionnaire des botanistes plutôt que celui des jardiniers. L'auteur eut la rare bonne fortune d'en corriger huit éditions successives. Au début, il avait suivi les méthodes de Ray et de Tournefort; mais, à partir de 1768, il employa la nomenclature de Linné dont il était devenu l'adepte fervent. Bien qu'inspiré de Langley,

d'après Simon-Roxas, l'article VINEYARD du *The Gardeners Dictionary by Philip Miller* est encore ce que les Anglais ont fait de mieux en ampélographie au siècle dernier.

Nous l'avons relevé, à la Bibliothèque de Dijon (n° a 9020), sur un exemplaire de l'édition allemande de 1768.

Texte : TRAITÉ COMPLET *sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la* VIGNE.
(Extrait du *Grand Dictionnaire anglais* de Miller).
Yverdon, 1768, 2 vol. in-12.

CHAP. I[er]. DESCRIPTION. — **Vitis**, *Vigne*, vient de *vieo*, Lat. qui signifie, je plie, je lie; parce que ses sarments par le moyen de leurs petits liens ou vrilles, s'attachent à tout ce qu'ils rencontrent.

La fleur est composée de plusieurs pétales ou feuilles posées circulairement, qui s'ouvrent comme une rose; l'ovaire ou l'embryon placé au fond de la fleur, devient ensuite un grain rond ou ovale, plein de suc, et renferme plusieurs petits pépins : à quoi il faut ajouter que la plante est grimpante, poussant dans les nœuds des sarments, des fourchettes ou vrilles, au moyen desquelles ils s'attachent aux soutiens ou aux plantes qui les avoisinent; les fleurs et les fruits sont rassemblés en grappes.

Différentes espèces.

1° *Vitis Silvestris labrusca.* C. B. Pin. **Lambruche**, vigne sauvage communément appelée *Raisin claret*. Cette espèce de vigne est assez connue en Angleterre; les grains sont médiocrement gros, d'un noir foncé, couverts comme les prunes d'une fleur qui s'enlève; son jus est d'un rouge foncé, et avant qu'il ait atteint sa parfaite maturité, il est extrêmement âpre, les grappes sont d'une grosseur médiocre, mais courtes et elles ont communément deux grappes latérales, que nous nommons des ailes. Les feuilles de cette espèce de vigne sont profondément découpées, et avant que de tomber, elles deviennent d'un rouge foncé.

2° *Vitis præcox Columellæ.* H. R. Par. On l'appelle en

Angleterre le **Raisin de juillet**, mais en France il s'appelle *Morillon noir hâtif* et *Vigne hâtive;* c'est le raisin le plus hâtif que l'on connoisse en Angleterre, et leur mérite le plus réel et celui de leur primeur; car il n'est pas d'ailleurs fort estimé pour sa bonté; la peau en est épaisse, et le suc assez médiocre, les grains sont généralement clairs à la grappe, médiocrement gros, et d'un rouge obscur ou terne.

3° *Vitis Corinthiaca, sive Apyrina.* C. B. Pin. communément appelée **Raisin de Corinthe**, ou de *Passe;* il mûrit de bonne heure, le grain en est petit et mince, son jus est très doux, et il a de très petits pépins. Il y en a de deux ou trois différentes couleurs, des violets, des noirs et des roux. Cette espèce vient des isles près de la Morée, et est vendue à Londres par les épiciers, pour les mettre dans des puddings : ailleurs on en met dans les patés en pot.

4° *Vitis laciniatis foliis.* Raisin aux feuilles de persil : vulgò, **Cioutat.** Cette espèce a été apportée originairement du Canada, où elle croît naturellement dans les forêts; et les amateurs en tiennent dans leurs jardins, à cause de la variété de ses feuilles délicatement découpées. Ses grappes sont blanches et passablement grosses, le jus en est doux, mais nullement vineux; les grains sont ordinairement clairs à la grappe, à moins qu'on ne taille le cep très court, et qu'on n'y laisse que très peu de bois.

5° *Vitis subhirsuta.* C. B. Pin. **Morillon taconné** ou **Meunier;** on l'appelle *Bourgogne* en Angleterre. On le nomme aussi *Resseau, Fromenté* et *Farineux,* parce que ses feuilles sont couvertes d'un duvet cotonneux et blanc.

Les feuilles de cette espèce sont fort farineuses, surtout au printemps lorsqu'elles commencent à pousser, d'où lui est venu le nom de *Meunier.* Elle produit des raisins noirs, médiocrement gros, serrés à la grappe, qui en général est courte et épaisse. Cette espèce charge beaucoup et dure longtems.

6° *Vitis præcox Columellæ acinis dulcibus nigrican-*

tibus; le **Morillon noir**. On l'appelle en Bourgogne *Pineau* ou *Pinot*, et à Orléans *Auvernat* ou *Auvergnat*. C'est un raisin très doux, médiocrement gros, uń peu ovale et d'un très beau noir, les grappes sont un peu plus longues que celles des précédentes et produisent un très bon vin. Ce raisin est le vrai *Bourguignon*.

7° *Vitis uvà peramplà, acinis albidis, dulcibus, durioribus*. Tournef. Le **Chasselas blanc**, le *Bar-sur-Aube* ou *Royal-Muscadine*. C'est un gros raisin blanc, serré à la grappe, qui est aussi très grosse, et pousse ordinairement par le haut deux petites grappes latérales ou ailes. Les grains, quand ils sont bien mûrs et bien exposés au soleil, deviennent d'une couleur d'ambre pâle. C'est un très excellent raisin, dont le suc est exquis et abondant : ils sont ordinairement mûrs en septembre. Ces raisins peuvent se garder longtems, même attachés au sep : on en fait sécher.

8° *Vitis uvà peramplà, acinis dulcibus nigricantibus*. Tournef. **Chasselas noir**. On l'appelle aussi souvent *Muscat noir;* les grains de cette espèce sont un peu plus gros que ceux de la précédente : les grappes en sont ordinairement plus grandes et mûrissent un peu plus tard ; le jus en est très riche. Quand elles sont dans une bonne exposition, elles rapportent beaucoup, et sont mûres vers la fin de septembre.

9° *Vitis uvà peramplà, acinis dulcibus rubentibus*. Tournef. **Chasselas rouge**. On l'appelle aussi *Muscat rouge*. Les grains de cette espèce sont un peu plus gros que ceux de la précédente ; mais ils sont beaucoup plus clairs à la grappe, et d'un rouge pâle, le jus en est très doux, mais il mûrit plus tard, et c'est pour cette raison qu'il est moins estimé en Angleterre.

10° *Vitis uvà peramplà, acinis ovatis albidis*. Tournef. **Bourdelais**, communément appellé *Burlake*. On l'appelle aussi le *Bordelois,* le *Bourdelas;* le *Verjus, Grey, Bicanne, Engregeoir*.

Les grains de cette espèce sont très gros, de figure ovale,

et passablement serrés à la grappe, qui quelquefois est d'une grosseur extraordinaire. J'ai vu de ces grappes qui pesaient jusqu'à cinq livres. Mais elles ne mûrissent jamais dans ce pays, en sorte qu'elles ne sont bonnes que pour faire du verjus ou des tartes.

11° *Vitis acinis dulcissimis. Vitis Apiana.* Garidel. **Le Muscat** ou *Frontinian blanc.* Les grains de cette espèce sont gros; la grappe en est entièrement serrée et très longue, elle a ordinairement des ailes fort grosses : ce raisin, quand il est mûr, a un goût de muscat admirable; mais il est tardif, et les grains étant fort serrés à la grappe, retiennent une certaine humidité dans le milieu, qui les fait ordinairement pourrir. Pour prévenir cet accident, il y a des personnes intelligentes, qui visitent leurs vignes aussitôt que les raisins sont formés, et qui avec des ciseaux coupent les petits grains, pour donner aux autres une distance raisonnable, en sorte que le soleil et l'air pouvant aisément pénétrer, dissipent cette humidité, et empêchent la pourriture. Cette espèce rapporte beaucoup.

12° *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. **Muscat rouge** ou *Frontinian rouge.* Les grains de cette espèce sont de la même grosseur que ceux de la précédente; mais ils sont plus clairs à la grappe: ils ont un goût entièrement relevé; lorsqu'ils sont mûrs, il n'y en a point d'une plus riche sève; mais ils demandent un terrain sec, tourné au sud-est, autrement ils parviennent rarement en Angleterre à une entière maturité.

13° *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis,* **Frontinian noir**. Les grains de cette espèce sont plus petits que ceux des deux précédentes; et ils n'ont pas un goût aussi relevé; leur jus est cependant doux, et ils mûrissent plus tôt. Ils sont d'ailleurs d'un grand rapport, mais il arrive rarement que tous les grains d'une grappe soient mûrs en même temps; de sorte qu'on ne peut pas les cueillir en grappes entières : il faut les trier à mesure qu'ils mûrissent.

14° *Vitis Damascena.* H. R. Par. **Raisin Damas.** Les

grains de cette espèce sont très gros, noirs et ovales; les grappes sont très grandes, et le sep pousse des jets très vigoureux: il mûrit tard en Angleterre.

15° *Vitis præcox, acino rotundo magno albido dulci.* La **Perle blanche**. Les grains de cette espèce sont gros et blancs, la peau mince, et le jus doux; ils mûrissent de fort bonne heure, mais ils sont ordinairement clairs à la grappe : car c'est une des espèces les plus délicates que je connoisse, quand elle est en fleur; de sorte que s'il survient du mauvais tems à cette époque, elle est sujette à couler; et son rapport étant fort casuel, il a beaucoup perdu de son crédit[1].

16° *Vitis præcox, acino nigro, dulci et rotundo.* Ce raisin est plus petit que le précédent ; il est d'un très beau noir; et les grains sont passablement serrés à la grappe. Le jus en est doux, et il mûrit de bonne heure.

17° *Vitis alba dulcis* J. B. **Muscat blanc**. Les grains de cette espèce sont gros, blancs, et leur jus est mi-doux, les grappes sont longues, et mûrissent de bonne heure.

18° *Vitis Allobrogica* Plinii. Car. Steph. Præd. Rust. **Raisin grappe**. *Raisin de livre,* ou *Dauphiné.*

C'est un raisin ovale, noir lorsqu'il est mûr ; les grappes en sont grosses, d'une belle apparence, mais ne mûrissent jamais bien en Angleterre. J'ai connu quelques personnes qui avoient beaucoup de ces raisins, ils les cueillent au milieu d'octobre, en laissant d'assez longues queues aux grappes, et qui les pendoient avec des ficelles en lignes dans leurs cuisines à une distance suffisante, pour qu'ils ne se touchassent pas les uns les autres ; et environ Noël la chaleur les fait assez bien mûrir, pour qu'ils soient très bons à manger alors.

19° *Vitis acino rubro, duriori, sapore dulci.* Garidel. **Raisin grec**. C'est un raisin médiocrement gros, d'un rouge foncé ; la peau est dure et croquante, et les pépins petits ; lorsque la saison est favorable, et qu'il mûrit bien,

1. Pulliat (*Raisins précoces*, p. 54) retrouve dans ce numéro le *Chasselas gros coulard.*

il produit un excellent vin; mais il faut qu'il soit contre une muraille bien exposée, autrement il ne mûriroit jamais en Angleterre.

20° *Vitis pergulana uvâ peramplâ, acino oblongo duro, majori et subviridi.* Garidel. **Raisin perle,** et que l'on appelle en Provence, *Pendoulau* ou *Vin de Ponso.* On l'appelle aussi *Rognon de coq, Barlantine.* C'est un raisin gros, oblong, d'un blanc verdâtre; le jus est un aigre doux, mûrit tard.

21° *Vitis uvâ peramplâ, acinis nigricantibus majoribus.* **Raisin de Saint-Pierre** ou *Hesperion.* Les grains de cette espèce sont très gros, ronds et d'un noir foncé lorsqu'ils sont mûrs; les grappes sont mi-grosses, ayant deux aîles; le jus en est d'excellente qualité, et un peu rougeâtre; les feuilles de ces raisins sont si singulièrement découpées, qu'on peut les connoitre par là, lorsque le sep ne porte pas actuellement du fruit. Je crois que c'est cette espèce que les François appellent *Gros noir d'Espagne.*

22° La **Malvoise.** C'est un raisin d'une médiocre grosseur, d'un rouge terne ou sale; son jus est de bonne qualité et doux; il a les grappes grosses et il est d'un grand rapport; il mûrit vers la fin de septembre.

23° **Malvoise Musquée.** C'est un raisin d'une médiocre grosseur, plutôt long que rond, et qui a un goût très riche de muscat. C'est une des espècés de raisin dont on fait le vin de Madère. Il mûrit tard en Angleterre.

24° Le **Raisin rouge d'Hambourg.** Les grains de cette espèce sont gros, rougeâtres veloutés; les grappes sont grosses et d'un grand rapport. Il mûrit vers la fin septembre; c'est un très beau raisin. Il a été apporté en Angleterre par M. Warner de Rotherhith, qui en a fourni à un grand nombre d'amateurs.

25° L'**Hambourg noir** ou le *Raisin de Warner.* Son grain est médiocrement gros, plutôt rond que long, d'un très beau noir lorsqu'il est mûr. Le jus en est vineux, et son goût tient un peu du muscat. Il mûrit vers le milieu

de septembre. Il a été apporté en Angleterre par M. Warner, avec le précédent.

26º **Raisin Suisse.** On l'élève seulement pour la curiosité; il est panaché de blanc et de noir, et quelquefois ces deux couleurs sont partagées en quatre. Souvent la moitié de la grappe est blanche, et l'autre moitié noire, souvent aussi il y a des grappes entières qui sont blanches, et d'autres qui sont noires, en sorte qu'il paroît que ce sont deux espèces différentes entées sur le même cep. Ce raisin n'est guère cultivé que pour sa singularité. Aussi une plante de cette espèce suffit dans un jardin.

Outre les espèces ci-dessus mentionnées, il y en a un grand nombre d'autres qui sont des productions des pays chauds, dont quelques-unes ont été introduites depuis peu en Angleterre, mais, comme il est encore incertain, si elles mûriront sous notre climat, je n'ai pas cru qu'il convient d'en parler ici; outre qu'il est très probable que plusieurs sont du nombre de celles que nous avons déjà, mais sous des noms différens; car comme ces fruits viennent des différens pays, il seroit fort extraordinaire qu'ils fussent nommés de même; et c'est cette envie démesurée d'augmenter le nombre des espèces, qui a jetté de la confusion dans le catalogue que nous en avons actuellement.

T. II. Chap. xiv. *Des vignes en Angleterre. Culture de la vigne.*

L'*Auvernat* ou le vrai *Raisin de Bourgogne* est plus estimé en France qu'aucun autre, parce que le fruit n'en est jamais serré à la grappe, de sorte qu'elle mûrit, plus également; on devroit par cette raison lui donner la préférence en Angleterre, quoiqu'on estime le plus parmi nous les raisins qui sont serrés à la grappe; ce qui certainement est une erreur; car on peut remarquer que ces grappes sont généralement mûres d'un côté et vertes de l'autre; ce qui est une mauvaise qualité pour ceux qui sont pressés de faire leur vin.

J'ajouterai ici la note d'un petit nombre d'espèces de plants de vigne que l'on garde dans quelques jardins plus par curiosité, qu'à cause du mérite de leur fruit.

1° *Vitis Sylvestris Virginiana.* Park. Theat. Le raisin sauvage de Virginie.

2° *Vitis Vulpina dicta. Virginiana alba.* Pluk. Alm. Vulgairement appelé *Raisin du renard.*

3° *Vitis alba dulcis, foliis variegatis.* Vigne à feuilles panachées.

4° *Vitis alba dulcis, limbis foliorum argentatis.* Vigne à feuilles rayées.

5° *Vitis quinquefolia Canadensis scandens.* Tournefort. Vigne du Canada.

La première et la seconde espèce croissent avec abondance dans les forêts en Amérique, où j'ai appris qu'il y en avoit encore un grand nombre d'autres, dont quelques-unes donnent du fruit qui ne le cède en rien aux plus excellens que nous cultivons en Europe; malgré cela, on croit généralement qu'il est impossible de faire du vin en Amérique; mais j'ose assurer que cela vient plutôt du manque de connoissance, que de quelque mauvaise qualité du sol ou du climat: de sorte que si au lieu de planter les vignes dans des terres riches ou bien meubles, comme cela a été généralement pratiqué par les habitants de ce pays, on les établissoit sur des côteaux, dont le fond fût de roc et dur près de la surface, je suis assuré qu'elles réussiroient; car le grand mal dont on se plaint dans ce pays est que les raisins en général crèvent avant qu'ils soient parfaitement mûrs, ce qui est causé par une nourriture trop abondante; et on y remédiera par-là même en partie, en plantant dans un sol moins bon. Une autre cause, de cela, peut tenir de l'humidité de l'air, que la transpiration des arbres occasionne, et qui étant imbibée par le fruit, en rompt la peau. On ne peut à la vérité y parer, jusqu'à ce que les bois soient un peu éclaircis; mais cela devroit du moins empêcher que l'on ne plantât dans les endroits où il y en a une grande quantité, à cause de l'influence

qu'ils ont sur les raisins. Mais retournons à notre sujet.

Les Botanistes élèvent ces deux espèces de vignes dans leurs jardins; mais je ne les ai jamais vu, ni l'une ni l'autre, produire aucun fruit dans ce pays. On peut les propager par des plants enracinés qui prendront racine dans une année, que l'on peut ensuite ôter, et transplanter au printems, dans les endroits où ils doivent rester, ce qui devroit se faire contre un mur chaud ; parce que s'ils sont bien exposés au froid pendant l'hiver, ils fleurissent surtout pendant qu'ils sont jeunes.

La taille et les façons sont les mêmes que celles qui sont en usage à l'égard des autres espèces de vigne; seulement faut-il leur laisser moins de jets et les couper fort court ; autrement elles n'auront que des jets faibles, qui n'acquieront jamais un certain degré de force, et qui ne seront jamais en état de produire du fruit.

Les deux espèces de feuilles bigarrées se gardent par ceux qui aiment à faire des collections de plusieurs espèces de plantes. On peut les propager comme les autres espèces de vignes ; mais elles sont tendres, et elles demandent une exposition chaude, autrement elles ne prospèrent pas ; et les boutures ne prendront pas aussi vite racine que celles dont les feuilles sont unies; mais comme dans le fond ces plantes ne sont pas d'une grande beauté, il ne vaut presque pas la peine de les cultiver, si ce n'est pour la variété.

La cinquième espèce a été apportée originairement d'Amérique, mais à cause de sa dureté, et parce qu'elle peut se propager aisément, elle est devenue aussi commune, que si elle étoit native de ce pays. On la plante surtout dans les petits jardins près de Londres, où elle peut mieux supporter la fumée que les autres : et comme c'est une plante grimpante, on la met contre de hautes murailles, ou contre des bâtiments fort élevés, qui en sont plutôt couverts que par quelqu'autre que ce soit ; et, en été, elle est verte, ce que les habitants de Londres aiment le plus. Les branches de cette plante pousseront quelque-

fois pendant un été, jusqu'à vingt et trente pieds en longueur, et de leurs nœuds sortent des racines, qui s'attachent aux bâtiments contre lesquels on les a placées; de manière qu'elle ne demandent pas beaucoup de peine pour les soutenir. La seule chose que cette vigne exige, est de couper tous les petits jets faibles en mars, et de racourcir ceux qui sont vigoureux jusqu'à dix pieds; ce qui les fortifie pour l'été suivant et fait qu'ils poussent avec plus de vigueur.

On peut la propager par boutures, que l'on plantera au printems sur un rebord à l'ombre, où elle prendra librement racine, et si on l'arrose par les tems secs, elle fera des progrès considérables l'été suivant: et le printems suivant, on pourra la transplanter là où elle doit rester; ce qui peut se faire dans toute espèce de sol et d'exposition, vû que c'est une plante fort dure.

J'ai fait l'énumération ci-dessus de plusieurs espèces de raisins les plus estimés en Angleterre, soit pour manger, soit pour faire du vin; mais comme il y en a encore plusieurs autres très curieuses qui ont été apportées depuis peu dans ce royaume, j'en ferai mention ici et ajouterai quelque chose relativement à leur culture que j'ai omis ci-devant, ou que je n'ai pas assez bien développé.

1° Le **Muscat blanc**, ou le *Frontinian d'Alexandrie*, appellé, par quelques personnes, le *Muscat de Jérusalem;* les grains sont ovales et fort gros, ils sont fort clairs à la grappe, ils ont beaucoup de chair et sont fermes; quand ils sont mûrs, ils sont d'un vert blanc, et ont une sève délicate qui tient un peu du *Frontinian blanc,* mais qui n'a pas tout-à-fait autant de force. Comme c'est un raisin fort tardif, il est rare qu'il mûrisse en Angleterre sans art, mais comme c'est un excellent fruit quand il est mûr, il mérite qu'on lui donne une place contre une muraille, ou bien avec un peu de chaleur artificielle, il mûrira parfaitement bien.

2° Le **Muscat rouge**, ou *Frontinian d'Alexandrie*, que quelques personnes appellent le *Muscat rouge de*

Jérusalem. Il ne mûrit pas tout-à-fait aussi tard que le précédent; par cette raison, on l'estime beaucoup aux environs de Paris, où il mûrit contre de bons murs, sans aucune chaleur artificielle. Les grains n'en sont pas aussi gros que ceux du muscat blanc; mais ils sont de la même figure et de la même bonté.

3° Le **Melié blanc.** Les grains de cette espèce sont médiocrement gros, un peu en ovale, et passablement serrés à la grappe. Quand ils sont mûrs, ils sont d'un vert blanc, couvert d'une fleur qui s'enlève. Le suc en est très doux et fait un excellent vin blanc. Il mûrit très bien contre des murailles; et, quand la saison est favorable, il mûrit en espaliers et en vignobles.

4° Le **Morillon blanc.** C'est un raisin médiocrement gros, presque rond et assez serré à la grappe; le jus en est d'une excellente sève, mais la peau est âpre. Il mûrit très-bien contre de bonnes murailles.

5° L'**Alicante.** C'est un gros fruit, d'un rouge foncé, et couvert d'une fleur bleue. Les grappes sont aussi très-grosses, et les grains sont clair semés. Le jus en est très-riche et très-vineux, quand le raisin est parfaitement mûr; ce qui arrive rarement dans ce pays, à moins que l'on ne se serve de chaleur artificielle. C'est avec cette espèce de raisins que se fait le vin fort d'Espagne.

6° L'**Auvernat blanc.** C'est un gros raisin oblong, terminé en pointe, dont les grains sont fermes, ont beaucoup de chair et sont clairs à la grappe. Comme c'est un fruit tardif, il ne mûrira pas en Angleterre sans le secours d'une muraille chaude. On apporte souvent cette espèce de raisin de Portugal, que l'on vend en hyver dans les marchés à Londres.

Il y a eu plusieurs autres espèces de raisins introduits depuis peu dans ce pays; mais il y en a peu qui vaillent la peine d'être cultivées, vu qu'étant trop tardives, elles ne peuvent pas acquérir en Angleterre une maturité parfaite, sans chaleur artificielle; mais il y en a, parmi celles dont j'ai fait mention, quelques-unes excellentes, et qui méritent

bien qu'on leur donne des murs chauds : je ne m'étendrai pas, par là même, à en décrire davantage ; puisque ce seroit une tâche qui n'auroit point de fin, que d'entreprendre de faire l'énumération de toutes celles que l'on connoît en Europe ; car, comme de nouvelles espèces naissent souvent des semences dans les pays chauds, ceux qui habitent ces pays de vignobles, et qui ont la curiosité de ramasser plusieurs espèces différentes, grossissent chaque année leur collection. Le dernier grand Duc de Toscane, qui aimoit beaucoup à ramasser toutes sortes de raisins de Grèce et d'Italie, en avoit plus de trois cens espèces différentes ; dont plusieurs n'avoient pas un grand mérite et n'étoient gardées que par curiosité.

Il y a eu dernièrement quelques plantes de *Raisins de Tokai,* apportées en Angleterre. Lorsqu'on s'en fut procuré des boutures, on suposoit que le vin de Tokai se faisoit avec une seule espèce de raisin : mais par les boutures qui ont réussi ici, il paroît que l'on en cultive plusieurs dans le vignoble où ce vin se fait, dont quelques-unes sont blanches, et les autres noires ; mais elles ne fournissent pas pour ce pays des raisins d'une bonté extraordinaire.

Entre les *Raisins clarets*, il y a aussi beaucoup de variétés, qui se montrent par la couleur du jus ; quelques-uns étant d'un rouge pâle, qui ne donne pas beaucoup de couleur au vin, et les autres plus foncés, qui teignent comme le jus de mûre ; et c'est ce dernier que les étrangers préfèrent. Les feuilles de cette espèce de raisin sont par-tout d'un pourpre foncé, lorsque le fruit est mûr ; au lieu que celles de l'espèce pâle, sont comme le jus de leur fruit, d'un pourpre plus clair ; de sorte que l'on distingue fort bien aux feuilles, aussi bien qu'au fruit, quand sont mûrs en automne les *Raisins clarets.*

Notes :

Nous prendrons, comme commentaire du *Traité* de Miller, l'article VIGNE de l'*Encyclopédie Économique de la Société de*

Berne, volumineux ouvrage de seize tomes, édité par Henry, à Lille, en 1771, sous la direction de Felice.

Ce long article, qui va de la p. 279 à la p. 348 du t. XVI, est visiblement inspiré par Miller. Il reproduit textuellement quelques-unes de ses erreurs ; ainsi, le *Rin de Panso* de Garidel, défiguré par l'anglais Miller en *Vin de Ponso* dans son n° 20, se retrouve également *Vin de Ponso* dans le n° 21 de l'Encyclopédie allemande de Berne. Mais l'ensemble n'est nullement une copie servile, à la Liger : il y a donc intérêt à posséder les deux textes et à les comparer. Ils se complètent assez bien.

Encyclopédie Économique de Berne. T. XVI, p. 279 et sqq. VIGNE : *espèces et variétés.*

1. *Vitis vinifera.* C.B. On nomme ainsi toute espèce de vigne dont le fruit sert à faire du vin. La racine tend toujours à s'enfoncer profondément en terre, les tiges en devenant ligneuses se contournent irrégulièrement et perdent facilement leur écorce qui est brune et qui se détache par lanières. Lorsque les sarments sont garnis de feuilles, de grappes, etc., on les appelle *Pampres* et *moinssines* ou *moissines* en quelques endroits. La plante entière porte le nom de *Sep* ou *Cep.* Les feuilles sont larges, découpées très profondément en plusieurs lobes anguleux, dont les bords sont dentelés inégalement en pointe. Les fleurs sont jaunâtres et ont une très bonne odeur. Les grains, d'abord très acides s'adoucissent en mûrissant, et, de verts qu'ils étaient, ils prennent alors diverses couleurs, les uns étant noirs ou rougeâtres, ou violets, d'autres d'un vert très pâle, ou blonds, ou dorés ou roux ; tous sont couverts d'une espèce de fleur blanche qu'ils ne perdent que par le frottement. Ce sont ces grains que l'on nomme *Raisins.*

2. *Vitis præcox Columellæ.* H.R.Par. La **Vigne hâtive**, le *Morillon hâtif noir*, *Raisin précoce* ou *de la Madelaine.* Les grains sont ronds, petits, noirs, sucrés, mais sans goût, et leur mérite le plus réel est celui de la primeur, se trouvant mûrs dès la fin de juillet ou au commencement d'août. Les grappes sont assez claires. C'est un raisin de treille.

Le *Pineau* ou **Pinot**, que l'on nomme *Auvernat* ou *Auvergnat* dans l'Orléanais, et dont il y a de noir et de blanc, donne de très bon vin et n'a pas grand mérite pour manger. C'est le *Vrai Bourguignon*, espèce de morillon noir ; ses grains sont un peu longuets. Comme les grappes ne sont pas garnies près à près, elles viennent à une juste maturité. Tout cela dépend du terrain, de l'exposition et de la saison.

3. Vers le même temps que le **Morillon hâtif** mûrit un petit raisin assez rond, dont les grappes sont courtes et serrées ; il est noir, sa peau est mince, son suc très agréable. Les oiseaux et les

mouches s'y jettent très avidement; c'est pourquoi on est obligé d'en faire la garde afin de le sauver du pillage.

4. Le **Fromenteau**, raisin exquis auquel le vin de Sillery doit son mérite et sa réputation. Il est d'un gris rouge, le grain est fort serré, la peau est dure, le suc excellent.

5. *Vitis ucâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, durioribus.* Inst. R. Herb. Le **Chasselas blanc**, le *Bar-sur-Aube,* excellent raisin dont les grappes sont ordinairement grosses et divisées par le haut en larges grappillons. Les grains sont blancs, ronds, fermes; en mûrissant ils prennent une couleur ambrée lorsqu'on a eu soin de les découvrir de feuilles; leur suc est exquis et abondant. Ils mûrissent en septembre, et peuvent se garder longtemps, même sur la vigne, comme nous le dirons dans la suite de cet article. On en fait aussi sécher. C'est un raisin de treille.

6. Le **Chasselas musqué** est encore excellent. Il mûrit en Angleterre même, quand l'espalier est à une bonne exposition. Dans les pays plus chauds il acquiert de bonne heure son point de maturité. On n'y observe d'autre différence avec le chasselas blanc que d'être musqué et un peu plus charnu.

7. *Vitis ucâ peramplâ, acinis dulcibus, nigricantibus aut rubentibus.* Inst. R. Herb. Le **Chasselas noir** ou **rouge**, *Muscat rouge.* Il diffère du blanc par la couleur de ses grains qui sur un fond blanchâtre prennent une teinte noire ou rouge sale. Ce raisin est fort bon, mais il mûrit plus tard que le chasselas blanc.

8. *Vitis laciniatis foliis Cornuti.* La **Cioutat** ou *Ciotat,* aussi nommé *Raisin d'Autriche, Raisin aux feuilles de persil.* La feuille est découpée comme dans le n° 1, mais en lobes plus nombreux et plus étroits. Ce raisin ressemble assez au Chasselas pour la couleur et le goût; il est petit et de couleur blonde. Quelques paysans Provençaux appellent cette espèce la *Tardarié.* Les grains sont peu serrés. C'est un raisin de treille.

9. *Vitis Corinthiaca, sice Apyrina.* J.B. D'autres l'appellent *Uca passæ* ou *passulæ.* Le **Raisin de Corinthe** ou *Petit raisin de Passe.* Ses grains sont petits, assez ronds, sans pépins, remplis d'eau sucrée, tantôt fort noirs ou violets, tantôt blancs; ils mûrissent en septembre, mais passent vite. Les grappes sont courtes, bien serrées et leur râfle si tendre qu'on peut la manger avec les grains. On en met dans les pâtés en pots et les puddings. Le *Corinthe blanc* est le plus estimé. C'est un raisin de treille.

10. *Vitis apiana* C.B. Le **Muscat** ou *Frontignan.* Raisin excellent, et que l'on estime beaucoup. Les grains sont bien ronds, d'une belle grosseur, musqués, de très bon goût, fermes, tantôt blancs, tantôt rouges ou violets, ou bien noirs. Les rouges ou noirs s'appellent en latin *citis acinis rubris nigricantibus dulcissimis,* Garidel; et les noirs, *citis acinis nigricantibus dulcissimis,* Ga-

ridel ; on en cueille les graines à mesure qu'ils mûrissent. Ces dernières mûrissent mieux que les blancs, parce que les grappes sont moins serrées, aussi éclaircit-on les grains du blanc quand on veut qu'il devienne parfaitement mûr, sans quoi il reste vert, pour peu que l'année soit froide. Les abeilles et les guêpes livrent de fréquents assauts au muscat.

La *Malcoisie* est une sorte de muscat. Le *Gennetin* d'Orléans est un muscat blanc et sucré. Les muscats se mettent en treille en bonne exposition.

La *Malcoisie,* raisin de grosseur médiocre et d'un rouge sale et terne. Son jus est doux. Il a des grappes grosses. Il mûrit sur la fin de septembre.

La *Malcoisie musquée* a un goût très riche de muscat. C'est une des espèces de raisin dont on fait le vin de Madère. Il mûrit tard.

11. **Muscat d'Alexandrie** ou *de Jérusalem ;* ou *Passe-long musqué.* Ce raisin vient en belles grappes, dont les grains sont longs, gros, musqués et quelquefois sans pépins, d'autres fois avec un seul. C'est un excellent fruit, qui peut se conserver longtemps; mais pour la maturité duquel il faut, dans nos climats, un été fort chaud, beaucoup de soleil et une terre qui ne soit pas froide. Il y en a de blanc et de rouge, suivant M. Miller.

12. On parle de raisin panaché de noir et blanc dont on ne considère que la singularité. Le *Muscat rouge* est ordinairement gros et un peu panaché de brun, avant sa maturité, ce qui l'a fait prendre pour une espèce particulière. On l'appelle **Raisin suisse**[1].

Il y a chez M. Duhamel du Monceau une espèce de raisin, non musqué où la même souche produit des grappes blanches et de noires ; on y trouve encore sur la même grappe, des grains tout blancs, d'autres tout noirs, quelquefois des grains mi-partie de noir et blanc, et très souvent des grains mi-partie ainsi diversifiés par quartiers.

M. Garidel fait mention d'un raisin à belles grappes dont les grains sont ronds, blonds, marqués d'un point noir et ont une saveur exquise, le *Plan Estrani* des environs d'Aix.

13. *Vitis uvâ peramplâ, acinis ovatis albidis.* Inst. R. Herb. Le **Bordelais**, *Bourdelais*, ou *Bourdelas,* aussi connu sous les noms de *Verjus, Grey, Bicanne, Engregeoir,* etc., etc. Ses grappes sont ordinairement grosses, longues, larges par le haut. Les grains sont oblongs, pointus, d'un vert pâle, leur peau est dure, leur goût d'abord très âpre, devient passablement doux, vers la mi-

1. C'est là une grave erreur. Miller le donne comme le produit de la greffe de souches de couleur différente, d'après la recette de nos Maisons rustiques ; l'*Encyclopédie* le prend pour un *Muscat rouge* un peu tacheté : c'est tout bonnement le *Tressot panaché.*

octobre. Mais on n'en fait point de cas pour manger crû. (Nous avons dit dans l'article *verjus* les différents usages auxquels on l'emploie.)

14. On parle aussi d'une espèce de Chasselas qui n'a point de pépins.

15. Le **Baumier** ou *Sercimen* est propre à faire du vin.

16. *Vitis Damascena* H. Par. La **Vigne de Damas**. Les grains sont gros et ambrés et n'ont qu'un pépin et les grappes sont grosses et longues. Il y en a de blancs et de rouges. C'est un raisin de treille; il mûrit tard.

17. Le **Mélier**. Il y en a de noir et de blanc. Celui-ci est meilleur soit pour manger soit pour faire du vin, et il se garde longtemps. Ce qu'on nomme *Mélier vert* est blanc. Le vin qu'on en fait ne jaunit pas.

18. *Vitis subhirsuta* C. B. P. Le *Bourguignon*, ou *Resseau*, ou *Tresseau*, ou *Morillon taconné*, est noir et moins bon à manger qu'à faire du vin. On l'appelle encore *Fromenté*, *Meunier* et *Farineau* parce que les feuilles sont couvertes d'un duvet cotonneux et blanc. Les grappes sont courtes. Les grains sont oblongs; et comme ils sont fort serrés, il y en a presque toujours une partie qui ne mûrit pas. Il y a du *Meunier blanc, du gris* et *du noir*.

19. Le **Sammoireau** ou *Quille de coq* a de gros grains et est assez bon à manger. Ce peut être le n° 21. Dans le Gâtinais on nomme *Rognon* ou *Quille de coq* des raisins mollasses, blancs et oblongs. Voyez encore le n° 28.

Il y a dans l'Orléanais un raisin que l'on nomme *Gros noir* ou *Samoreau fourchu*, dont le suc est fort noir.

20. Le **Noiraut**, la *Teinse*, le *Teint*, le *Teinturier* ou *Raisin d'Orléans*, charge beaucoup la couleur du vin. Son suc est d'un rouge foncé, au lieu que les autres raisins, quoique fort noirs, ont le suc ordinairement blanc. Les feuilles de cette espèce sont très rouges, les grains ne sont pas gros. Ils font un vin plat; mais, comme nous l'avons dit, fort utile pour donner de la couleur.

Les Provençaux appellent *Taulier*, ou *Plan de Manosquo*, un raisin noir, assez commun dans leurs vignes, rond, un peu ferme, doux au goût et qui noircit les lèvres.

21. *Vitis Pergulana, acinis prunorum, magnitudine et forma*. C.B. Le **Rognon de coq** ou *Raisin pâle*, espèce plus propre pour les treilles que pour une autre situation. Le grain est oblong et fort gros, et il mûrit très tard. En Provence on l'appelle *Barlantin*, *Pendoulau* ou *Vin de ponso*. Voyez le n° 18.

M. Garidel croit pouvoir distinguer cette espèce avec une autre assez commune dans les vignes des environs d'Aix, où on la nomme *Grand Guillaume*. Les grappes sont prodigieuses en gros-

seur et en longueur, quelques-unes pèsent jusqu'à douze livres. Les grains sont noirs et ressemblent à de petites prunes.

22. Ch. Estienne parle de *Raisin de livre* ou *Daufiné*, que M. Tournefort croit être le *Vitis Allobrogica* de Pline. On l'appelle **Raisin grappe;** les grains sont ovales.

23. Le **Raisin de Hambourg**, apporté en Angleterre par un nommé Warner, donne de grosses grappes. Les grains, tantôt rouges, tantôt noirs, sont un peu allongés, de médiocre grosseur, très sucrés et vineux quand ils ont atteint leur maturité; ce qui est en octobre dans le climat de Londres.

24. Le **Raisin de Pétersbourg** est en très belles grappes. Les grains sont gros, allongés et très noirs. Ce fruit a ainsi une magnifique apparence; mais on ne trouve pas qu'il ait beaucoup de goût en Angleterre, où il ne mûrit que tard.

25. Le **Jouanens** de Provence mûrit de bonne heure, en juillet, quelquefois même à la fin de juin. Ses grains sont pointus, verdâtres, mollets et assez doux. C'est une espèce commune dans les vignes du pays.

26. Aux environs d'Aix-en-Provence, on nomme *Raisin grec*, d'assez petites grappes dont les raisins sont serrés, d'un rouge foncé, durs, croquants, et dont la saveur, quoique fort douce, laisse sur la fin un peu d'astriction. En latin, *vitis acino rubro duriori, sapori dulce*. Garidel.

27. On y donne encore le nom de **Grec** et celui de **Barbaroux**, à une espèce fort commune dans les vignes, qui a les feuilles d'un vert gai, de belles grappes assez lâches, dont les grains sont ronds, d'un rouge ou roux qui laisse apercevoir du blanc ou une marbrure, assez gros, fort mous et d'une saveur très douce.

28. Ce qu'on appelle dans le pays **Aulivetos** ou *Testicule de Gau* mûrit de bonne heure, après les espèces les plus hâtives. Les grains sont longuets, pointus, d'un noir rougeâtre et d'une saveur douce. (Voyez le n° 19.)

29. *Vitis americana, abutyli folio, acinis atropurpureis*. Plumer. **La Vigne des boucaniers.** Les sarments sont pleins de jus et on les suce pour se désaltérer. Les feuilles sont entières, fortes, épaisses, succulentes. Les grains sont d'un violet foncé. M. Duhamel en a élevé de pépins, qu'il avait reçus du Canada.

30. *Vitis Canadensis, aceris folio*. Inst. R. Herb. Ses feuilles sont grandes et assez ressemblantes à celles de l'érable. M. Duhamel a élevé de pépins une vigne du Canada, qu'il croit être celle-ci; elle pousse et fleurit plus de quinze jours avant les autres vignes. Mais ces fleurs sont dépourvues d'étamines, ce qui fait qu'elle ne donne pas de fruit. Comme elle défleurit avant que les autres vignes entrent en fleur, on n'a pas encore pu la mêler avec

quelque espèce propre à la féconder. Elle se dépouille aussi plus tôt que les vignes de France.

31. *Vitis quinquefolia Canadensis Scandens.* Inst. R. Herb. La **Vigne vierge**, ainsi nommée de ce qu'elle donne rarement des fruits. Ses sarments grimpent de manière à tapisser les plus hautes murailles en s'y cramponnant, et faisant toujours de nouveaux progrès pendant une longue suite d'années. Elle s'est fort bien naturalisée en France, où on l'a apportée du Canada. Ses pédicules sont alternes, et chacun d'eux porte cinq feuilles, plus ou moins volumineuses, en ovale allongé, pointues par les deux bouts, terminées en longue pointe à leur extrémité antérieure, dentelées de loin à loin en scie sur leurs bords. Elles rougissent en automne, ce qui produit un bel effet : après quoi elles tombent.

Chaque vignoble affecte certaines espèces et certains noms. Souvent même les noms varient d'un village à l'autre. Et la plupart de ce que l'on qualifie d'espèces particulières ne sont que des variétés. La nomenclature de ce genre de plantes est donc très embarrassante.....

P. 344. *Du plant du raisin noir.* Les plans dont je fais cas et dont je tire un très bon vin, sont : 1° le *Salcagnin* ou *Serragnin*, comme nous l'appelons. On le nomme *Pinaut* en Bourgogne. 2° Surtout le *Petit Fendant* que nous appelons *Penotzet.* 3° Le *Muscat noir.* 4° Si on veut du vin rouge velouté et foncé, j'ai le *Teinturier d'Espagne*, raisin d'un acabit et d'une douceur admirable, il ne pourrit jamais et il sert à augmenter la couleur du vin rouge et à lui donner de la finesse.

DUHAMEL DU MONCEAU

(1701-1782)

Biographie :

Le jeune Duhamel fut un élève, plutôt médiocre, sur les bancs du collège. Il passa sa vie à se rattraper, et il y réussit pleinement; car il a laissé la réputation d'un savant et d'un travailleur. Logé près du *Jardin des Plantes*, il se lia avec son directeur, Dufay, et avec Bernard de Jussieu, dont les utiles conseils orientèrent ses goûts vers les sciences naturelles. Dès lors, il partagea son temps entre la Bibliothèque du Museum, à Paris, et ses terres du Gâtinais. C'est là qu'il étudia la maladie du safran, qui lui

fournit la matiere d'un Mémoire à l'Académie des sciences. Cette illustre compagnie l'admit ensuite dans son sein, en 1728. Il lui présenta plus de soixante Mémoires sur les sujets les plus variés : *Corderie, agriculture, architecture navale, sylviculture, pisciculture, garance, arboriculture fruitière*, rien ne lui était étranger. Nommé inspecteur général de la marine, il fut astreint, par ses fonctions, à de nombreux voyages qu'il utilisait au mieux de son instruction agronomique. En 1751, il publia les six volumes de son *Traité de la culture des Terres* : il y préconise, d'après l'anglais Jethro Tull, la substitution des labours fréquents aux engrais. En 1768, il donne son œuvre pomologique, à la rédaction de laquelle avaient contribué son frère Denainvilliers et quelques autres écrivains secondaires, tels que Le Berryais. C'est dans ce *Traité des arbres fruitiers* qu'il décrit, avec autant d'art que de vérité, quatorze variétés de raisins propres aux jardins.

Texte : TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS, *contenant leur figure, leur description, leur culture*, etc.
Paris, Saillant et Desaint, 1768.

T. II, p. 264. La connaissance et la culture des vignes dont le fruit est destiné à faire du vin ne font pas l'objet de ce traité, qui ne comprendra que celles qu'on cultive avec succès dans les jardins de notre climat, et dont les fruits se mangent cruds, confits, ou séchés.

I. *Vitis acino parvo, subrotundo, nigricante, præcoci.* **Morillon hâtif**. Raisin précoce. *Raisin de la Madeleine.*

Cette vigne devient moins grande que la plupart des autres. Ses bourgeons sont de force médiocre, d'un vert clair. Les nœuds sont peu éloignés les uns des autres. Sa feuille est petite, d'un vert clair en dedans et en dehors. La dentelure est large et peu aiguë. La grande découpure directe est longue d'environ quatre pouces et demi; les deux petites, de trois pouces; et les deux moyennes, de trois pouces et demi.

Ses grappes sont petites, bien garnies de grains, sans qu'ils soient pressés. Le grain est petit, un peu allongé, ayant cinq lignes et demie de diamètre, sur un peu plus de hauteur. Sa peau est dure, d'un violet noir, un peu fleurie. Sa chair est verdâtre. Son eau est un peu sucrée,

presque insipide. On y trouve deux petits pépins d'un vert clair.

La précocité fait tout le mérite de ce raisin, qui ne paroît ordinairement sur la table que pour le plaisir des yeux. On distingue plusieurs variétés de *Morillon*, à fruit blanc, à fruit noir commun, à feuilles blanches et farineuses, etc. Quoique le fruit en soit meilleur, comme il est moins hâtif, on les laisse dans les vignobles, et on ne les cultive point dans les jardins.

- II. *Vitis acino medio, rotundo, ex albido flavescente.* **Chasselas**, *Chasselas doré. Bar-sur-Aube blanc.* (Pl. I.)

Cette vigne est plus grande que la précédente. La feuille est de grandeur moyenne, découpée assez profondément. La grande découpure est longue de cinq pouces et demi ; les deux moyennes de quatre pouces et demi et les deux latérales de trois pouces. La dentelure est large et peu aiguë. La queue est longue de trois pouces et demi à cinq pouces et demi. La grappe est grosse. Les grains sont ronds, de grosseur différente; ceux de grosseur moyenne ont environ huit lignes de diamètre, et un peu moins de hauteur. La peau est dure, d'un vert clair; dans la parfaite maturité, elle tire un peu sur le jaune, et le côté du soleil prend une couleur d'ambre. La chair est très fondante, d'un blanc un peu verdâtre. L'eau est très douce et sucrée. Les pépins (de deux à quatre), sont verts marbrés de gris.

Cette vigne est la plus commune dans nos jardins ; parce que son fruit, qui est excellent, mûrit plus parfaitement qu'aucun autre raisin dans notre climat, et peut se conserver jusqu'en mai.

III. *Vitis acino medio, rotundo, rubello.* **Chasselas rouge.**

Cette vigne est une variété de la précédente. La grappe est ordinairement moindre que celle du *Chasselas doré*, et les grains, un peu moins gros, sont légèrement teints de rouge sur un côté; souvent le côté de l'ombre devient vert clair.

IV. *Vitis acino medio, rotundo, albido, Moschato.* **Chasselas musqué.**

La feuille de cette vigne est moindre, et d'un vert plus foncé que celle du *Chasselas doré;* les découpures sont moins profondes; la dentelure est plus aiguë. La grande découpure est longue de quatre pouces, et les deux moyennes de trois pouces et demi. La queue est longue de trois pouces et demi à quatre pouces. Le grain est rond, à peu près de même grosseur que celui du *Chasselas doré;* la peau est dure comme celle du *Chasselas,* et non croquante comme celle du *Muscat;* elle est d'un vert blanc et ne s'ambre pas comme celle du *Chasselas.* La chair est d'un blanc tirant sur le vert. L'eau est abondante, sucrée et musquée. Les pépins (ordinairement deux) sont petits, gris, figurés en Calebasse. Ce raisin mûrit à la fin de septembre, environ quinze jours plus tard que le *Chasselas doré.* S'il est inférieur en qualité au *Muscat blanc,* il a l'avantage de mûrir parfaitement dans notre climat.

V. *Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido.* **Cioutat**. *Ciotat. Raisin d'Autriche.* (Pl. II.)

Cette vigne est un peu moins grande que celle de *Chasselas.* Ses bourgeons sont d'un jaune couleur de bois claire, et les nœuds sont peu distants les uns des autres. Ses feuilles sont palmées, laciniées en cinq pièces. La queue, longue de trois à quatre pouces, se partage à son extrémité en cinq pédicules quelquefois séparés les uns des autres dès leur naissance, quelquefois tous, ou seulement quelques-uns, joints ensemble dans une partie de leur longueur, et ensuite séparés. Ces pédicules sont une partie découverte des arrêtes qui s'étendent dans toute la longueur des cinq découpures de la feuille. La découpure directe est elle-même découpée régulièrement et assez profondément en cinq pièces inégales bordées de quelques dents peu régulières. Les deux découpures voisines sont moins étendues et divisées par l'arrête en deux parties inégales (la plus grande vers le bas de la feuille) bordées

de plusieurs moindres découpures ou grandes dents. Les deux découpures inférieures sont encore moindres et divisées par leurs arrêtes en deux parties beaucoup plus inégales; le côté inférieur a une découpure profonde ornée de trois ou quatre dents; le reste de ces deux découpures inférieures est bordé de petites découpures ou grandes dents longues et aiguës. La grande découpure directe est longue d'environ trois pouces et demi; les deux découpures inférieures, de deux pouces et demi; et les deux moyennes, de trois pouces.

La grappe est moins grosse et moins garnie de grains que celle du *Chasselas doré;* le grain est un peu moins rond. Sa couleur, sa chair, son goût, etc., n'en diffèrent point, et le temps de sa maturité est le même. Très peu de grains ont deux pépins.

VI. *Vitis apiana, acino medio, subrotundo, albido, moschato.* **Muscat blanc.** (Pl. III.)

Cette vigne est à peu près de même grandeur que le *Chasselas.* Sa feuille n'est pas profondément découpée; mais elle est d'un vert plus foncé, et ses dents sont beaucoup plus aiguës que celles du Chasselas, Sa grande découpure est longue d'environ cinq pouces et demi; ses deux moyennes, de quatre pouces trois lignes; et les deux plus basses, de trois pouces. La queue, médiocrement grosse, est longue de trois pouces et demi à cinq pouces.

La grappe est longue, étroite, presque conique, se terminant en pointe. Les grains sont ordinairement trop serrés, un peu alongés, plus renflés par la tête que vers la queue; leur diamètre est de sept lignes et demie, et leur hauteur de huit lignes. La peau est croquante, d'un vert clair, un peu fleurie, ambrée du côté du soleil. La chair est moins fondante que celle du *Chasselas,* d'un blanc un peu bleuâtre. Les pépins (trois ou quatre) sont petits, blancs marbrés de gris mêlé de violet.

Ce raisin, le plus excellent de tous, acquiert rarement une parfaite maturité dans notre climat.

VII. *Vitis apiana, acino medio, rotundo, rubro, Moschato*. **Muscat rouge**. (Pl. IV.)

La feuille de cette vigne est de même forme que celle de la précédente, un peu moins grande; les découpures ne sont pas plus profondes; la dentelure est semblable, longue, étroite, très aiguë. La découpure directe est longue de quatre pouces neuf lignes; les deux moyennes, de quatre pouces, et les deux petites, de trois pouces. La queue, grosse, ronde, est longue de trois pouces et demi à quatre pouces et demi. La feuille et la queue se teignent de bonne heure de rouge foncé tirant sur le violet.

La grappe est alongée comme celle du Muscat blanc, moins garnie de grains, parce que la fleur est plus sujette à couler. Le grain est bien rond, de hauteur et diamètre égaux (sept à huit lignes). Son pédicule est assez gros. La peau est plus ferme que celle du *Muscat blanc;* les grains qui ont été frappés du soleil sont d'un rouge vif, presque pourpre; les autres sont d'une teinte pâle, et comme marbrés de jaune et de rouge clair. La chair est ferme, d'un blanc bleuâtre. L'eau est musquée, relevée et agréable. Dans la plupart des grains il ne se trouve qu'un pépin.

Si ce raisin est moins excellent que le *Muscat blanc,* il a le mérite d'acquérir plus de maturité dans notre climat.

VIII. *Vitis apiana, acino magno, oblongo, violaceo, Moschato*. **Muscat violet**.

La feuille de cette vigne diffère très peu de celle du *Muscat blanc*, pour la grandeur, la forme, la dentelure, etc., etc.

Le fruit est gros, un peu alongé, ayant huit lignes de diamètre, sur neuf lignes de hauteur. La peau est très dure, d'un violet assez foncé et fleuri. La chair est un peu verdâtre. L'eau est musquée et fort agréable, moins cependant que celle des deux précédents. On trouve dans chaque grain deux ou trois pépins assez nourris.

IX. *Vitis apiana, acino medio, subrotundo, nigricante, Moschato.* **Muscat noir.**

La feuille de cette Vigne est découpée encore moins profondément que celle des autres Muscats; les découpures étant si peu sensibles, qu'elle paroît presqu'entière. Sa grande découpure n'a que quatre pouces trois lignes de longueur; et les deux moyennes, trois pouces neuf lignes. La queue est longue d'environ trois pouces et demi. Le fruit est moindre en grosseur et moins alongé que le Muscat violet; son diamètre est de sept lignes trois quarts, et la hauteur de huit lignes. Sa peau est noire, ou d'un violet très foncé et fleuri. La chair est très légèrement teinte de rouge sous la peau. L'eau est musquée. Ordinairement chaque grain contient quatre petits pépins, pointus, rougeâtres d'un côté.

Ce Raisin est bien inférieur en qualité au *Muscat blanc;* cependant il est estimable, étant sucré et agréable, et mûrissant beaucoup mieux, quoique le grain soit aussi serré : d'ailleurs cette vigne est de bon rapport.

X. *Vitis apiana, acino maximo, ovato, e viridi flavescente. Moschato Alexandrina.* **Muscat d'Alexandrie.** *Passe-longue musquée.* (Pl. V.)

Les feuilles de cette vigne, un peu moindres que celles des autres Muscats, sont découpées plus profondément, garnies de dents plüs fines et un peu plus aiguës.

La grappe est grosse et alongée comme celle des autres Muscats. Le grain est fort gros, ovale, régulier, un peu plus renflé par la tête que vers la queue. Les gros grains ont un pouce de hauteur sur huit lignes et demie de diamètre. La peau est dure, d'un vert clair, et devient un peu ambrée dans la parfaite maturité. La chair est blanche et ferme. L'eau est relevée de plus ou moins de musc, suivant le degré de maturité. Les pépins (un ou deux) sont fort petits.

Ce raisin, qui ne mûrit bien qu'en espalier au midi dans les terres et les années chaudes, ne laisse pas d'être

très estimable lors même qu'il n'acquiert qu'une maturité imparfaite, soit qu'on le mange glacé de sucre, soit qu'on l'emploie en confitures, qui sont excellentes et très relevées. Il se conserve longtemps.

XI. *Vitis acino maximo, ovato, sature violaceo.* **Raisin de Maroc.**

Cette Vigne est très grande. Ses bourgeons sont gros et vigoureux. Sa feuille, portée par une grosse queue longue d'environ dix pouces, est grande, découpée profondément, et garnie de dents grandes et aiguës. La grande découpure est longue de cinq pouces et demi, et les deux moyennes de quatre pouces un quart.

La grappe est très grosse. Le grain est ovale, tant soit peu plus gros par la tête que par la queue; sa hauteur est d'un pouce, son diamètre de dix lignes; souvent il est plus gros. La peau est dure et épaisse, d'un violet foncé très fleuri. La chair est d'un blanc bleuâtre, fondante. L'eau est peu relevée si le fruit est bien mûr; aigre, s'il ne l'est pas. On y trouve un ou deux gros pépins.

Ce raisin, beaucoup plus agréable à la vue qu'au goût, et plus propre à l'ornement des desserts qu'à l'utilité, mûrit difficilement dans notre climat. Merlet le nomme *Raisin d'Afrique,* on en distingue une variété à fruit blanc. Celui qu'il appelle *Maroquin* ou *Barbaron* est un gros raisin rond et violet, qui ne vaut pas mieux.

XII. *Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido.* **Cornichon blanc.** (Pl. VI.)

La feuille de cette Vigne est grande, si peu profondément découpée qu'elle paroît presqu'entière : sa dentelure est grande et aiguë. La grande découpure est longue de six pouces; les deux moyennes, de quatre à cinq pouces. La queue est grosse, longue de cinq à six pouces.

La grappe ne contient pas un grand nombre de grains. Le grain est long de quatorze à dix-neuf lignes, sur six lignes de diamètre dans son plus grand renflement, qui est un peu plus près de la tête que de l'autre extrémité. Il

est courbé comme un Cornichon, et diminue de grosseur vers la queue, et plus par la tête, sans se terminer en pointe aiguë. La peau est dure, bien fleurie, d'un vert très clair ou blanchâtre, qui jaunit un peu lors de la maturité du fruit. La chair est blanche, fondante, transparente. L'eau est douce et sucrée, lorsque le fruit est bien mûr. Les pépins (deux, plus souvent un seul) sont longs de quatre lignes, terminés en pointe, placés sous le grand renflement.

Ce Raisin, dont la forme est singulière et le goût agréable, seroit plus estimé s'il mûrissoit mieux. Il a une variété de couleur violette qui mûrit encore plus difficilement.

XIII. *Vitis acino majore, ovato, e viridi flavescente. Burdigalensis dicta.* **Bourdelas**, *Bordelais, Verjus.*

Des trois variétés de cette Vigne, à fruit blanc, à fruit rouge, à fruit noir, on ne trouve communément que la première dans nos jardins. Sa feuille est fort grande et découpée peu profondément. Sa grande découpure est longue de six pouces et demi; les deux petites, de quatre pouces et demi; et les deux moyennes de six pouces. La queue est grosse, longue de quatre à cinq pouces.

La grappe est très grosse, et comme formée de plusieurs moindres grappes. Le grain n'est point trop serré; il est ovale, un peu plus renflé à la tête qu'à l'autre extrémité. Sa longueur est de onze lignes et son diamètre de neuf lignes. La plupart des grains sont plutôt oblongs qu'ovales. La peau est très dure, peu fleurie, d'un vert clair qui jaunit un peu lorsque le fruit est mûr. La chair est assez ferme, d'un blanc tirant sur le vert. L'eau est abondante. Chaque grain contient ordinairement quatre pépins de médiocre grosseur.

Ce Raisin, avant que d'avoir acquis sa grosseur, donne par expression le verjus qui est d'un grand usage dans la cuisine; on l'emploie aussi entier dans plusieurs sausses. Avant sa maturité, on en fait d'excellentes confitures. Enfin lorsqu'il est parfaitement mûr, il est agréable à manger crud.

XIV. *Vitis acino minimo, rotundo, albido, sine nucleis, Corinthia.* **Corinthe blanc.** (Pl. VII.)

Les feuilles de cette Vigne, portées par de grosses queues longues de quatre ou quatre pouces et demi, sont grandes, étoffées, d'un vert peu foncé en dedans; blanches, couvertes d'un duvet épais en dehors; très peu découpées, bordées de dents longues et très aiguës. La découpure directe a cinq pouces de longueur; les deux petites trois pouces; et les deux moyennes, quatre pouces.

La grappe est fort alongée, bien fournie de grains qui ne se pressent point les uns les autres; ils sont ronds, très petits, les plus gros n'ayant que quatre lignes et demie de diamètre sur une égale hauteur. La peau est fleurie, de la même couleur que celle du *Chasselas blanc*, et quelquefois elle devient de même un peu ambrée du côté du soleil. La chair est très fondante, et l'eau sucrée est fort agréable.

La maturité de ce petit Raisin est vers la mi-septembre. Il y a deux variétés : l'une rouge, moins estimée; l'autre violette, dont la fleur est très sujette à couler. Il y a un Raisin sans pépin qu'on nomme *Gros Corinthe*. parce qu'il est beaucoup plus gros que celui-ci, mais moindre que le *Chasselas*, dont il paroît être une variété.

Notes :

Voici, enfin, des descriptions parfaites : caractères botaniques constatés et détaillés par un praticien, ordre et subordination de ces caractères, prudence en synonymie, rien n'y manque. Il faudra aller jusqu'à Pulliat, ou à ses contemporains, pour rencontrer une méthode aussi constante et une application aussi heureuse des principes que les botanistes s'étaient contentés de poser sans les développer jamais au sujet de la vigne.

A ce point de vue, on peut affirmer que Duhamel est supérieur à Odart.

BÉGUILLET

(? -1786)

Biographie :

Edme Béguillet, né à Dijon, dans la première moitié du XVIII[e] siècle, fut d'abord avocat, puis notaire dans cette ville. Mais la basoche semble avoir eu peu de charmes pour lui, puisqu'il consacra tout son talent et tous ses loisirs à la rédaction de nombreux ouvrages d'histoire, de littérature et d'économie rurale. Il s'occupa beaucoup des grains, de leur production, de leur mouture et de leurs maladies. En histoire, collaborateur de Courtépée dans les deux premiers volumes de sa *Description historique et topographique du duché de Bourgogne*, il laissa une *Histoire de Paris* et une *Histoire des guerres des deux Bourgognes sous les règnes de Louis XIII et Louis XIV*. Cet infatigable écrivain qui donna, en outre, plusieurs articles à l'Encyclopédie, mourut à Paris, au mois de mai 1786[1].

Il avait écrit, en 1770, pour un concours de l'Académie de Metz, un Mémoire intitulé *Œnologie*, où, bourguignon chauvin, il s'était plu à signaler les erreurs et les plagiats du champenois Bidet.

Texte : ŒNOLOGIE ou *Discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne*, par l'auteur du *Traité de la mouture économique*[2].
Dijon, Defay, 1770, in-12.

Art. III. *Espèces de vignes des anciens.*

P. 72. Après un clair résumé de Pline et de Columelle, il conclut ainsi :

« Il seroit superflu de s'étendre sur l'étonnante quantité d'espèces de vignes que cultivoient les anciens, avec d'autant plus de raison que ce seroit folie de vouloir conférer ces diverses espèces avec les nôtres, puisque les

1. Cf. *Biographie des hommes illustres du départ. de la Côte-d'Or*, par l'abbé Michaud, Dijon, Lamarche, 1858 (Biblioth. *de Dijon*, n° 21649).
2. Bibliothèque de la ville de Dijon, n° 9020.

termes de comparaison sont perdus. Il nous suffit d'avoir montré par ce court détail que les anciens avoient diverses espèces de vignes pour adapter aux climats, aux terrains et aux expositions... ils ne faisoient pas comme nous, des *passe tout grain.* »

Il propose à l'Académie de Metz d'organiser des expériences qui porteraient sur quinze variétés à raison d'un journal pour chacune.

Art. IV. *Espèces de vignes des modernes.*

P. 77. Ce discrédit des vins de France, vient de ce que nous négligeons la culture des bons plans pour ceux qui rendent plus, et de ce que nous n'étudions pas la connoissance des diverses sortes de plans, et l'effet qui résulteroit du mélange des raisins, traité d'après la physique et l'expérience.

On pourroit par ce secret si simple, tirer du néant, des vignobles inconnus ; on sait que ce sont les Beaunois qui ont fourni aux Champenois, pour MM. Colbert et Le Tellier, qui possédoient de grands vignobles dans cette Province, les plans qui ont mis le vin de Champagne en réputation. Le plan qu'on nomme le *Beaunier,* parce qu'il vient de Beaune, est connu dans bien des vignobles ; c'est le mélange du raisin *Fromenteau* (que l'on nomme *Bureau* en Bourgogne) avec le *Pineau* qui a donné aux vins de Sillery, une qualité si supérieure, qu'on les réserve pour la bouche du Roi. Les vins de la Mozelle et du Rhin, viennent de raisins transplantés de Madère et des Canaries. Les vins de l'Orléanois, n'étoient pas en meilleur crédit que les vins de Brie, lorsque le raisin nommé *Auvernas,* qui n'est autre chose que notre *Pineau,* les a fait connoître avantageusement ; mais comme on y fume extraordinairement les vignes, ces raisins y ont dégénéré. Les fameux vins de Tokay, viennent d'une espèce particulière de raisins blancs, assez approchante de celui de Malaga, et leur excellence par-dessus tous les vins de la terre vient plutôt de l'industrie, du choix du raisin et de la manière d'y faire le vin, que de la nature du sol, etc., etc.

La vigne se distingue en *Vigne sauvage* et en *Vigne cultivée.*

La *Vigne sauvage* se nomme en latin, *Vitis Silvestris, Labrusca.* C.B.Pin. Elle est assez connue : le grain est de moyenne grosseur, d'une couleur noire foncée ; recouvert d'une espèce de fleur ; comme la vigne qui le porte. Le jus est d'une couleur rouge foncée, et il est d'un goût austère avant qu'il soit mûr, et jusqu'à ce que la grappe soit sèche. Les raisins sont assez gros, mais courts ; ils ont ordinairement deux petites grappes, entre la grosse, à la partie supérieure. Les feuilles de cette vigne sont découpées profondément et deviennent ordinairement d'une couleur rouge foncée, avant que de tomber. Miller. *Dict.*

Cette espèce croît sans culture, au bord des chemins et proche des haies ; elle ne mûrit guère que dans les pays chauds.

M. Bidet, dans son Traité de la vigne, en parle, mais il la confond mal à propos avec la Vigne vierge. Voici ce qu'il en dit : « La *Vigne sauvage* se nomme en latin, *Labrusca,* en françois, *Vigne vierge ;* et c'est une vigne qui vient de Canada, qui porte du fruit, mais qui n'est bon ni à manger, ni à faire du bon vin ; il n'a point de feu. »

Il y a dans ce passage autant de fautes que de mots. La *Vigne sauvage Labrusca* est naturelle au sol de l'Europe, elle est citée par tous les anciens. Ce n'est point du tout la Vigne vierge qui est une espèce toute différente ; cette dernière est une sorte de *Brioine*, qui ne porte point de fruit. La *Vigne vierge* ne vient pas de Canada, mais de *Virginie*, d'où elle a pris son nom, etc., etc.

La *Vigne cultivée* appellée *Vitis Vinifera* par les Auteurs, se subdivise dans une infinité d'espèces.

On peut réduire à quelques chefs, toutes les différentes sortes de raisins que nous cultivons, soit pour le jardin, soit pour le verjus, soit pour le vin : tels sont les *Morillons* ou *Pineaux,* les *Chasselas,* les *Muscats,* les *Corinthes,* les *Malvoisies,* les *Bourguignons,* les *Bordelais,*

les *Sammoireaux* ou *Prunelles*, les *Mesliers*, les *Gamets*, les *Gouais*, etc., etc.

Il y a plusieurs espèces de *Morillons* qui portent différents noms, tels que ceux de *Morillons*, *Gros Noirs*, *Noiriens*, *Pineaux*, *Auvernas*, etc., etc. Nous nous arrêtons principalement aux différentes sortes de *Morillons* ou *Pineaux*, parce que c'est le plan le plus généralement cultivé.

La première espèce de *Morillon* est le *Morillon hâtif* ou *Raisin de la Magdelaine*. Vitis præcox Colum. P.R.H. C'est un raisin noir qui prend couleur de très bonne heure, ce qui le fait paroître mûr avant qu'il le soit : le grain est petit, et il y en a peu sur chaque grappe dont la rafle est grosse et cassante; il est noir, d'une couleur obscure; il est un peu sucré et bon par année, quand il est bien mûr : on en voit d'ordinaire dès le commencement de Juillet; c'est le plus hâtif de tous les raisins que l'on connoisse en Europe, et ce n'est que pour cela qu'on le conserve, car il n'est pas fort bon: la peau en est dure, épaisse, la pulpe sèche, les pépins gros, et le suc d'un goût fort médiocre; ce raisin est guenilleux et fort sujet aux moucherons. Il n'est bon que dans quelque coin de jardin bien exposé au midi, et à couvert des mauvais vents.

La deuxième espèce est le *Morillon taconné*. *Vitis subhirsuta* C.B.P. 299. *Vitis lanata*. Carol. Steph. *Præd. Rust.* C'est le plus hâtif après le précédent; il est bon à faire du Vin, et charge beaucoup; il produit des raisins noirs de moyenne grosseur, dont les grains sont serrés; il est généralement court et épais; il porte beaucoup, et il est robuste. J'ignore pourquoi M. Bidet le nomme *Morillon façonné;* il dit que c'est lui qui convient le mieux en Champagne, c'est sans doute parce qu'il faut des raisins hâtifs dans ces climats froids et nébuleux; car ce raisin ne vaut pas le suivant, connu sous le nom de *Bon Pineau*. On cultive cette seconde espèce de *Morillon,* dans plusieurs cantons du Pays Messin, comme à

Jouy et ailleurs, où on le nomme *Meunier*, parce que les bourgeons de cette espèce, sont comme mousseux, et que ses feuilles sont poudrées de blanc et farineuses, surtout au printemps, lorsqu'elles commencent à pousser. L'Auteur de la Maison Rustique dit qu'il vient bientôt après le hâtif, et qu'il se plait dans les terres sablonneuses et légères : c'est, sans doute, à cause de cela que M. Bidet recommande de le mêler avec les *Tresseaux* dans les sables légers, mais substantiels, qualités contradictoires.

La troisième espèce est le *Morillon noir ordinaire*. Vitis præcox Columellæ acinis dulcibus nigricantibus. Mill. *Dict.* On l'appelle *Pineau*, en Bourgogne, et, à Orléans, *Auvernas*, parce que la plante en est venue d'Auvergne; Baccius le nomme *Pinet*. Il est doux, sucré, excellent à manger, et fait le meilleur vin. Ses raisins sont de moyenne grosseur, et les grappes sont un peu plus longues que celles des autres *Morillons*. Le grain est un peu plus ovale et d'un beau noir, la peau fine et tendre, la chair sucrée et succulente, le fruit est entassé et sa feuille est plus ronde que les autres de la même espèce, dit l'Auteur de la Maison Rustique. Il ajoute que son bois a la coupe plus rouge que celui d'aucun raisin; que le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts, et qu'il vient bien dans toutes sortes de terres. Je ne sais si M. Bidet a raison d'affirmer, page 90, que ces *Morillons* ne peuvent faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, et que pour les soutenir, il faut les mêler avec des *Tresseaux* qui mûrissent difficilement; mais je sais que dans la bonne côte de Bourgogne, on ne cultive que le *Pineau*, sans mélange, ce qui n'empêche pas le Vin de Bourgogne d'être bien corsé.

L'Auteur de la Maison Rustique, d'où M. Bidet a transcrit et défiguré tout ce qu'il dit des espèces de Vignes et de leurs mélanges sans le citer, nomme une quatrième espèce de Morillon, qu'il appelle *Pineau aigret*, qui donne peu et de petits raisins, peu serrés, mais dont le

vin est fort, et même meilleur que celui du *Bon Pineau ;* son bois, dit-il, est plus long, plus gros, plus moëlleux et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés de quatre à cinq doigts, l'écorce fort rouge en dehors, et la feuille découpée en trois ou en patte d'oie, comme le figuier.

Le même auteur cite une cinquième espèce de Morillon, appelé *Franc Morillon* ou *Lampereau* qui fleurit avant tous les autres plans, et fait d'aussi bon vin que les autres Morillons; il a le bois noir et le fruit de même, il fait belle montre en fleur et en verd, mais à la maturité, il déchet de moitié, et quelquefois davantage.

Baccius, dans son Histoire naturelle des Vins, en parle, et dit qu'on le nomme dans le pays *Beccanne.* Liébault, dans sa Maison Rustique, le nomme aussi *Beccanne*[1] et *Franc Morillon Lampereau,* il croît plus en longueur et hauteur de bois, que nul autre, et les nœuds de ses jettées sont les plus espacés.

Voici les termes de Baccius: « Ex uvis nigris, sunt Morillon tres species: una cum ligni materià ex incisurâ valdè rubescit, vite tamen nigrâ, rotundiore folio, ac congestis admodum in racemulo uvis; altera cortice admodum rubro foliis ficûs instar tripartitis. (C'est le *Pineau aigret* de Liébault.) Tertia quam et Beccanam vocant, ligno item nigro quod et sarmentis luxuriat et foliis; caducas autem vendemiæ tempore producit uvas[2] ».

M. Bidet ne devoit pas oublier cette dernière espèce qui est assez connue, et que l'on nomme *Tendre fleur* dans le Pays Messin : on l'appelle *Sous-terre* en Bourgogne ; les nœuds en sont, comme on l'a dit, plus écartés que ceux du *Franc Pineau,* et il est fort sujet à couler ; son raisin a la peau plus délicate, qui crève aisément ; les grains pourrissent facilement, quoique moins serrés que le raisin de *Franc Pineau.* Tous ces inconvénients ont fait proscrire cette cinquième espèce de *Morillon* dans la bonne côte

1. Il lui serait difficile de le nommer autrement, puisque Baccius n'a fait que le reproduire.
2. V. la traduction de ce texte p. 176.

de Bourgogne, où l'on n'admet que le *Franc Pineau* connu sous le nom de *Vigne de bon plan*.

Il y a encore le *Morillon* ou *Pineau blanc*, aussi bon à manger que les autres *Morillons*, mais la peau en est plus dure : c'est un raisin de moyenne grosseur, presque rond et assez serré sur la grappe, le jus en est parfumé, mais la peau en est dure. Le supplément au Dictionnaire de Miller, le distingue de l'*Auverna blanc*, qui est d'un blanc sâle lorsqu'il est mûr, qui n'est pas si bon à manger, mais qui fait de bon vin blanc. Plusieurs auteurs confondent ces deux espèces, mais elles sont très différentes. La seconde porte en Bourgogne le nom de *Menu blanc;* il est commun dans les grosses terres, et dans les endroits sujets à la gelée.

Enfin, il y a l'*Auvernas gris* d'Orléans; il ressemble assez au précédent, si ce n'est par la couleur, qui tire un peu sur le brun; les grains sont moins serrés, et il mûrit plutôt aussi, dit Miller dans son Supplément.

C'est celui de tous les *Auvernas* qui convient le mieux pour en faire des vignes, parce qu'il mûrit aisément, et que c'est l'un des raisins les plus fondants.

Cette espèce est apparemment le *Fromenteau,* si connu et si estimé en Champagne. On l'appelle *Bureau* en Bourgogne, à cause de sa couleur de *bure* ou tannée : on l'y cultivoit beaucoup autrefois, mais on l'a sacrifié au *Franc Pineau,* qui donne un vin plus corsé.

Je présume que le *Bureau*, ou le *Fromenteau* (tout comme on voudra l'appeler), n'est autre chose que le *Pineau* dégénéré : c'est du moins le sentiment de plusieurs personnes, et l'on m'a assuré souvent avoir vu des branches de *Franc Pineau* sur lesquelles il y avoit un raisin noir et un *Fromenteau.*

Quoique ce raisin fasse un vin paillet fort délicat, cependant il est fumeux et capiteux. Le goût de la mode, que suivent les Bourguignons, l'a fait proscrire de leur Côte. Quelques particuliers le cultivent encore à Chassagne[1],

1. A Chassagne, le *Burot* se produit spontanément, d'une année

village du Bailliage de Beaune. Il est aussi cultivé dans l'Auxerrois, d'où il a passé dans le Pays Messin, où on le connoît sous le nom d'Auxerrois. On le cultive avec raison dans ces Pays, parce qu'étant plus froids que la Bourgogne, ils ont besoin de vignes plus promptes et plus aisées à mûrir.

Si nous en croyons Baccius et Henri Etienne, le *Fromenteau, Frumentana vitis,* ne seroit point le *Bureau* de Bourgogne qu'on cultive à Metz sous le nom d'*Auxerrois;* mais c'est une espèce de raisin blanc, tirant sur le jaune, et de couleur du froment, d'où il a pris son nom ; aussi y a-t-il encore beaucoup d'endroits en France, et notamment à Sainte-Ruphine, dans le Pays Messin, où l'on cultive une espèce de raisin blanc, sous le nom de *Fromenteau.* Ce sont sans doute les Champenois, qui, en adoptant ce raisin gris, qui convient si bien à leur climat, lui ont donné mal à propos un nom qui appartient, suivant l'étymologie, à quelque espèce de raisin blanc.

Quoi qu'il en soit du nom de *Fromenteau,* le raisin en est exquis, d'un gris rouge, le grain serré, la peau dure, la grappe assez grosse, le suc excellent, et il donne un vin fin et délicat lorsqu'il est mêlé aux autres *Morillons :* c'est à ce mélange que les bons vins de Sillery et de Versenay doivent leur mérite et leur renom, car il n'y a point de vignoble en Champagne, dit M. Bidet, où l'on en plante autant qu'en ces deux-là.

Ce mélange dément la règle qu'il a portée ailleurs, que les raisins blancs ne sont nullement propres à faire le vin tant gris que rouge, et qu'on doit éviter de les mélanger, parce qu'ils donnent une couleur jaune au vin. Ce sont là deux erreurs, car, à l'exception de la Champagne, tous les vins blancs qui se font ailleurs, se font de raisins blancs. Les vins blancs de Languedoc, les Muscats, les

à l'autre, sur des ceps de *Pinot noir*, par des causes encore mal connues aujourd'hui, influence des sels minéraux du sous-sol, d'après von Babo, ou bien, d'après Pulliat, pollinisation des noiriens par les vignes blanches du Montrachet.

vins de Saint-Perré, les vins d'Arbois en Comté, les vins de primeurs et liquoreux de Màcon, les vins secs de Mursaut, le Montrachet de Bourgogne, qui est le premier vin blanc du royaume, se font tous de raisins blancs, et le mélange du *Fromenteau,* qui est un raisin gris, ne donne point de couleur jaune aux vins gris de Champagne, quoique mêlé avec les raisins rouges.

Je ne fais qu'indiquer les autres sortes de raisins, qui se subdivisent encore en une infinité d'espèces. 1° Les *Chasselas. Muscadets* ou *Bar-sur-Aubes.* 2° Les *Muscats.* 3° Les *Corinthes,* ou *Raisins sans pepins.* 4° Les *Malvoisies,* espèces de Muscats. 5° Les *Tresseaux* ou *Bourguignons ;* gros vin. 6° Les *Bordelais,* raisins de treille. 7° Les *Sanmoyreaux, Prunelas* ou *Rognons de coq ;* raisins de treille. 8° Les *Messiers ;* bon vin. 9° et 10° Les *Gamets* et les *Gouais ;* gros vin. 11° Le *Beaunier,* qu'on nomme *Servinien* à Auxerre, qui charge beaucoup, et qui tire sur le *Gouais blanc,* mais beaucoup meilleur. 12° Les *Sauvignons,* fort bons raisins, rares et peu connus. 13° Le *Pinquant Paul,* ou *Bec d'oiseau. Pizutelli,* ou *Raisin pointu,* parce qu'il a le grain gros, très long et pointu des deux côtés. 14° Le *Gland,* à cause de la forme de son grain. 15° La *Blanquette de Limous.* 16° La *Rochelle blanche* et *noire.* 17° Le *Gros noir d'Espagne,* ou *Vigne d'Alicante.* 18° Le *raisin d'Afrique.* 19° Le *Maroquin,* ou *Barbaron.* 20° Le *Damas, Vitis Damascena.* 21° Le *Raisin d'Italie* ou *Pergolèse.* 22° *Suisse,* mi-partie noir, mi-partie blanc, plus curieux que bon. 23° Le *Raisin de livre* ou de *Dauphiné,* etc.

Dans les vignobles du Pays Messin, on cultive principalement deux espèces le *Pineaux* sous le nom de *Gros noirs,* et le *Fromenteau,* qui est connu sous le nom d'*Auxerrois.*

Le *Meunier* est aussi connu et cultivé dans les vignobles de Jouy ; à Sainte-Ruphine, il y a dans les vignobles, des plans de Vigne Blanche, qu'on y cultive sous le nom de *Fromenteau.* Ce qu'il y a de certain, c'est que ce nom se

donnoit jadis à une Vigne blanche, dont le raisin jaune approchoit de la couleur du froment, ainsi que je l'ai déjà remarqué. On cultive encore dans deux vignobles de Metz, situés aux environs de la rivière de Seille, divers cépages blancs, connus sous le nom d'*Aubins,* qu'on n'a pas besoin de provigner, parce qu'ils se renouvellent par des rejets du pied, etc.

Quant aux espèces de *Pineaux* qui sont admis, le plus généralement, dans le Pays Messin, sous le nom de *Gros noirs,* il y en a, comme je l'ai dit, deux espèces, l'une qui porte le nom de *Tendre-fleur*, parce qu'elle est très sujette à couler, lorsque pendant la fleur il fait trop chaud ou trop froid : cette espèce que l'on cultive à Jussy avec le Fromenteau de Champagne, qui porte ici le nom d'*Auxerrois,* donne au vignoble de Jussy la réputation de fournir le vin le plus délicat du Pays : et dans ce même canton particulier, l'*Auxerrois* seul, sans mélange d'aucun autre raisin, donne un vin gris qui, dans les bonnes années, met en défaut les gourmets ; ils ont peine à se persuader que ce soit du vin de Metz. Comme le vignoble de Jussy est une terre légère, il faut attribuer à la nature du terrein, plutôt qu'à l'espèce de raisin, la bonne qualité des vins.

L'autre espèce de gros noir, que l'on cultive principalement en Dale et à Augny, est le Franc Pineau, qui n'est point sujet à couler, et qui ne craint que la gelée. Ce *Franc Pineau*, mêlé avec la *Tendre-fleur* et l'*Auxerrois*, dans le terroir de Dale et d'Augny, où la terre est grosse et forte, donne un vin plus corsé que celui de Jussy, et que l'on compare au vin de Bourgogne, comme celui de Jussy au vin de Champagne. Aux Varennes d'Ars, terre pierreuse, on ne cultive que les deux espèces de *Gros noirs,* et le vin pour la qualité y tient le milieu entre ceux d'Augny et de Jussy.

On lit dans le *Journal de Verdun*, juin 1732, que par Ordonnance des Officiers du Bailliage de la police et de la Ville de Toul, du 5 avril 1731, homologuée au Parle-

ment de Metz, il a été ordonné que l'on arracheroit des vignes les *Gouaux blancs* ou *noirs,* les *Gamets* ou *Veraunois,* et les *Focans* ou *Grosses races.*

On a eu raison d'étendre cette défense à tous les vignobles du Pays Messin. Les vignerons auxquels on donne pour la culture les deux tiers du prix du vin, et par conséquent plus intéressés à l'abondance qu'à la qualité, introduisoient dans les vignobles de Metz les *Gouais*, les *Liverduns*, les *Somirots* et autres grosses espèces qui n'y pouvoient pas mûrir : l'Arrêt du Parlement leur en a sagement fermé l'entrée.......

Art. V, p. 100. Il seroit donc bien intéressant pour la culture de la vigne, que la diversité des raisins fût invariablement fixée avec tous les synonymes de chaque espèce et les noms vulgaires que portent ces espèces dans les divers vignobles du Royaume.

Ce ne peut être, comme nous l'avons dit, que l'ouvrage des différentes Sociétés d'agriculture établies dans les Provinces.

C'est d'après cette connoissance préliminaire des diverses sortes de complants que l'on sera en état de s'attacher à distinguer ceux qui seront propres aux divers terreins. C'est à l'expérience seule à nous instruire là-dessus ; car ce que nous en dit M. Bidet, tom. 1, chap. 25, n'est propre qu'à nous jetter dans l'erreur. Il prétend que dans les terres fortes, il ne faut planter que les *Morillons* ou *Pineaux* noirs, et y mêler des *Tresseaux :* il est vrai, continue-t-il, que *celui-ci* ne parvient pas à son degré de perfection, etc. Mais duquel M. Bidet veut-il parler : quel raisin entend-t-il désigner par *celui-ci?* Il donne clairement à entendre que c'est le *Tresseau ;* mais l'auteur de la Maison Rustique, d'où ce passage est tiré, tom. 2, page 367, parle au contraire du *Pineau,* et soutient que dans les terres fortes, cet excellent raisin ne parvient jamais au haut degré de perfection qu'on peut attendre de lui, quelque chaleur qui puisse survenir ; parce que dans

les terres fortes l'eau du raisin retient toujours quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, ce qui émousse les esprits du Vin : d'ailleurs les terres fortes étant toujours froides et humides, la sève, en montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, n'y trouve point assez de chaleur pour s'y raréfier.

Mais, quoique le *Pineau* ne puisse atteindre dans les terres fortes la perfection qu'il a dans les terres légères, il est toujours plus avantageux d'y mettre des *Pineaux* que de *Gros plants* qui n'y mûrissent jamais.

M. Bidet ne permet de mettre que du *Pineau noir* dans les terres fortes; mais on a soin au contraire d'y mêler beaucoup de *Pineau blanc,* comme moins sujet à dégénérer que le noir. Quant aux *Tresseaux* qu'il recommande d'y mêler, ce mélange est fort peu nécessaire, et même désavantageux, en ce que le *Tresseau* ne donne jamais qu'un vin verd et peu fondu, mais c'est par une autre raison que celle qu'en donne M. Bidet. Cet auteur a défiguré tout ce chapitre de la Maison Rustique, sans citer la source dans laquelle il a puisé; s'il l'eût citée, on auroit pû, du moins, y recourir, pour rétablir le sens qu'il a altéré.

La vraie raison pour laquelle l'auteur de la Maison Rustique conseille de mettre des *Pineaux noirs* et *blancs* dans les terres fortes, c'est qu'étant plus diposés que les autres à mûrir promptement ils conviennent mieux aux terres fortes qui sont plus froides de leur nature.

M. Bidet dit au même endroit, qu'en général les *Pineaux* ne peuvent faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, et que c'est la raison pour laquelle on y joint des *Tresseaux* qui mûrissent difficilement, afin que le vin devienne plus naturel. Mais c'est une fausse observation sur les *Pineaux*, puisque toute la côte de Bourgogne n'est plantée que de *Pineaux* seuls, qui font d'excellents vins, sans mélange d'autres raisins. Ce n'est que dans les terres fortes, où le *Pineau* dégénérant et donnant un vin sujet à tomber, nos anciens avoient crû devoir le soutenir par la verdeur des *Tresseaux,* mais toujours en petite quantité;

et l'on feroit bien de les supprimer par tout, parce qu'ils atteignent rarement le degré de maturité, seul moyen de faire de bon vin, car il est impossible d'y réussir avec des raisins verds. Il vaudroit mieux semer des grains dans les terres fortes, que d'y planter des vignes, puisque le *Pineau* y dégénère, et que les *Tresseaux* n'y mûrissent pas ; ou si l'on veut absolument y planter des vignes, il faut en ce cas préférer la quantité, et n'y mettre que des *Gamets* et autres sortes de raisins qui chargent beaucoup, mais qui donnent un vin détestable et sujet à pousser.

Si c'est dans les sables légers, que l'on veut planter, on y met des *Pineaux*, et surtout des blancs : le *Meunier* y réussit aussi ; mais il faut principalement joindre aux *Pineaux*, les *Méliers* ou *Melons blancs* qui chargent beaucoup, et qui donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir: la raison de ce mélange, c'est que ces sables étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des raisins blancs et des *Méliers* qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Aussi, dans ces sortes de sables secs et brûlants, il faut mettre plus des deux tiers de raisins blancs, malgré la proscription portée contre eux par M. Bidet.

Dans les terres pierreuses, qui sont les véritables terres à vignes, les *Pineaux* y conviennent spécialement, parce qu'ils s'y perfectionnent. On les prend noirs ou blancs, selon l'espèce de vin qu'on veut faire ; et dans les pays froids, où le *Pineau* n'acquiert pas toute sa perfection, on fait bien le mélange avec le *Fromenteau* qui mûrit plus aisément et qui est plus fondant.

Mais tous ces mélanges, qui confondent les divers complants dans les vignobles, ont un défaut. Ils obligent d'attendre la maturité du plus grand nombre qui mûrit plus tard, pendant lequel temps les plus hâtifs se pourrissent et s'égrènent. Il seroit donc bien important de suivre, à cet égard, le conseil de Columelle, qui veut que l'on distingue les divers plants par cantons séparés, et que l'on mette ensemble tous ceux d'une même sorte. Indé-

pendamment du coup d'œil agréable qui résulteroit de cette distinction de fruits, blancs, jaunes, blonds, roux, noirs, rouges, mi-partie, etc., dont la variété seroit alors plus frappante et plus remarquable, il y a des raisons invincibles qui semblent l'exiger de la sorte.

Notes :

L'historien Béguillet a conté avec beaucoup d'esprit la lutte homérique du vin de Champagne et du vin de Bourgogne. Ce n'est pas un hors-d'œuvre que de rappeler sommairement ici ce duel poético-gastronomique, et de citer quelques-unes des strophes qu'il a inspirées.

Louis XIV avait fait l'éloge du vin de Beaune — on appelait alors *vin de Beaune* tous les vins de Bourgogne — dans l'arrêt de son conseil de 1662. Au cours de sa convalescence de 1680, son médecin Fagon lui ordonna les vins de Bourgogne, de préférence à ceux de Champagne. Le poëte champenois Charles Coffin et le bourguignon Bénigne Grenan brisèrent des lances, pardon! des hémistiches, en faveur de leur vin respectif. Arrivèrent à la rescousse les thèses savantes des docteurs: Hugues de Salins, médecin de Beaune, foudroya de ses arguments Lepescheur, médecin à Reims. M. Arbinet soutint aussi, en thèse publique, à Paris, en 1665, « que le vin de Beaune était de tous les vins le plus agréable et le plus salutaire ».

Mais la Champagne devait prendre sa revanche au siècle suivant : la Faculté de Paris, par son arrêt de 1778, donna formellement l'avantage au vin de Champagne, *quia habet virtutem diureticam!* Ce n'est plus une concurrence au bon vin, mais seulement à l'eau de Contrexéville ou au cidre. Toutefois, ne plaisantons pas trop ce dernier : lui aussi, il a eu ses champions, ardents et poétiques. Bien avant les *Cloches de Corneville,* Castel et Ybert l'ont vengé des injures de Coffin.

Voici comment le cidre normand s'est trouvé mêlé, lui troisième, au duel de Beaune et de Reims. Grenan, professeur au collège d'Harcourt, célébra la Bourgogne en une ode saphique, dont le bon de La Monnoye traduisit les vers latins ainsi :

Chère feuillette bourguignonne,
Qui loges dans ton sein la vermeille santé,
Les plaisirs innocens, la douce liberté,
Et que d'amours badins une troupe environne,
Je veux te consacrer ces vers.
....

Jusqu'aux cieux la Champagne élève
De son vin pétillant la riante liqueur :
On sait qu'il brille aux yeux, qu'il chatouille le cœur,
Qu'il pique l'odorat d'une agréable sève.

Mais craignons un poison couvert :
L'aspic est sous les fleurs. Que seulement, par grâce,
Quand Beaune aura primé, Reims occupant la place,
Vienne légèrement amuser le dessert.

Amuser le dessert ! La Bourgogne en prend bien à son aise. Le Champagne doit se boire du potage au café. Coffin, professeur au collège de Beauvais, répond aux vers saphiques de son confrère par des vers alcaïques, également traduits par La Monnoye :

Chère hôtesse d'un vin qu'on ne peut trop priser,
D'un vin qui doit à Reims, comme moi, sa naissance,
Bouteille ! à mon secours ! j'entreprens ta défense :
Pour ton propre intérêt viens me favoriser !

Aussi clair que le verre où la main l'a versé,
Les yeux les plus perçans l'en distinguent à peine.
Qu'il est doux de sentir l'ambre de son haleine
Et de prévoir le goût par l'odeur annoncé !

D'abord, à petits bonds, une mousse argentine
Étincelle, pétille, et bout de toutes parts ;
Un éclat plus tranquille offre ensuite aux regards
D'un liquide miroir la glace crystalline.

....

Ciel ! fais que désormais, puni de sa folie,
Quiconque insultera l'honneur de Silleri.
N'abreuve son gosier d'autre vin que d'Ivri,
Ou d'un cidre éventé ne suce que la lie !

Neustriaco miser limo, disait le texte, plus dur encore que le traducteur dijonnais.

A cette provocation, bien qu'indirecte, répondirent deux ou trois poètes normands. Quoique bon Bourguignon, le docte de La Monnoye fut assez généreux pour traduire avec soin les plaintes des avocats du cidre. L'un d'eux, Charles Ybert, débutait par cette apostrophe à Coffin :

Ami, modère un peu ta bile ;
Que t'a fait le climat normand ?
Et pourquoi du venin que ta bouche distille
Souilles-tu, dans tes vers, un breuvage charmant ?

Quelle malheureuse berlue,
D'un beau cidre doré, fait, je ne sais comment,
Un limon bourbeux à ta vue ?

Il parle alors des hommes illustres, enfantés par la Normandie, Duperron, Sarrazin, Huet, Malherbe, enfin les deux Corneille.

A ces illustres nourrissons
La judicieuse Pomone
Offrit-elle pour leurs boissons
Les liqueurs de Reims ou de Beaune?
Rien moins. Le sang de Beaune et l'écume de Reims
N'auraient fait, breuvages malsains,
Qu'allumer un double incendie;
Au lieu que le cidre bénin,
Par un effet contraire au vin,
Ou prévient le désordre ou bien y remédie.

Tel n'est pas l'avis de Piron, qui, au Havre avec Crébillon, écrit au marquis de Cany (*Œucres complètes,* t. VI, p. 68) :

D'un vignoble que Dieu maudit,
Ajoutez la liqueur infâme,
Qui ne sert non plus à l'esprit,
Que l'eunuque sert à la femme;
Le cidre, remède anodin,
Breuvage trop froid et peu sain
Pour une muse moribonde.
Mais je me reconnais enfin.
....
Et des torrents d'excellent vin
Vont purifier notre sein,
Souillé du jus du fruit immonde
Qu'osa cueillir l'esprit malin,
Pour ouvrir la source féconde
Des misères du genre humain.

Reprocher au cidre de provenir des fruits de l'arbre fatal du Paradis terrestre ne manque pas de piquant dans la bouche de Piron.

Après ce duel homérique, Champagne, Bourgogne et Normandie n'en restèrent pas moins bonnes amies et provinces bien françaises, fières de contribuer, pour une large part, à la richesse et à la gloire du pays.

BRISSON

(Vers 1750)

MÉMOIRES HISTORIQUES et ÉCONOMIQUES sur le BEAUJOLAIS.
Avignon, 1770, in-8°.

BRISSON, inspecteur du Commerce et des Manufactures de la généralité de Lyon, fut le père de l'ingénieur de ce nom (1777-1815), le meilleur élève de Monge, auteur d'un célèbre *Essai sur la navigation intérieure de la France*. De sa vie on sait peu de chose : il publia, cependant, un intéressant ouvrage, où il donne à l'ampélographie plus d'une preuve de sollicitude et de sympathie.

Page 101, il cite quelques crus du Beaujolais et se livre à des considérations générales sur le commerce des vins.

Page 105, il demande « une concordance exacte des noms populaires des variétés infinies des ceps ».

A la fin de sa préface, il a la satisfaction d'annoncer le commencement de ce travail : « J'ai vu, dit-il, p. XI, que M. l'abbé Rozier a entrepris la nomenclature des ceps de vigne, demandée à la page 105. »

BUC'HOZ

(1731-1807)

1° DICTIONNAIRE UNIVERSEL *des plantes, arbres et arbustes de la France.*
Paris, 1770-1771, 4 vol. in-8°.

2° TRAITÉ HISTORIQUE *des plantes qui croissent dans la Lorraine.*
Nancy, 1764, in-8°.

Pierre-Joseph BUC'HOZ, ancien médecin du roi de Pologne et du comte d'Artois, fut un des plus féconds polygraphes du XVIIIe siècle. Il a écrit près de trois cents volumes sur la médecine, l'agriculture, l'art vétérinaire et l'histoire naturelle. Il est vrai d'ajouter qu'il a été servi, dans ce travail de manœuvre intellectuel, beaucoup plus par sa mémoire que par son génie. Aussi, le botaniste

L'Héritier, impatienté d'une telle production, et, trouvant dans ses voyages une herbe extrêmement commune, l'avait baptisée *Buch'oziana*.

Dans l'article VIGNE de son *Dictionnaire*, Buc'hoz s'étend sur la culture du vignoble, puis sur la fabrication du vin. Il cite quelques cépages, mais il est loin de mentionner tous ceux de Merlet, et il n'en nomme aucun autre.

Même remarque pour son *Traité historique*, dont le t. III contient la partie relative à la vigne. Rien d'original sur ses variétés.

ANTOINE DAVID

(1714-1787)

Biographie :

Antoine DAVID, imprimeur, né à Aix-en-Provence, écrivit et publia différents ouvrages agronomiques estimés. Sa famille, d'origine lyonnaise, était venue, à la fin du XVI[e] siècle, fonder une imprimerie à Aix. Il fut nommé, en 1781, imprimeur du Roi. On cite de lui des *Lettres sur les Oliviers*, 1762, et un *Mémoire sur la Vigne*, dont nous avons retrouvé le texte dans un ouvrage de Bosc.

Texte :

MÉMOIRE DE 1772.

Extrait du : *Nouveau Cours complet d'Agriculture théorique et pratique.*

Paris, 1809.

P. 509 et seqq. *Liste de Cépages.* La plantation des Vignes est fort étendue dans la ci-devant Provence; on l'a portée jusqu'au dessus de Gap; on y recueille des vins de plusieurs qualités, très propres à l'exportation. Saint-Laurent, la Ciotat, Cassis, Roquevaire fournissent des vins muscats; Cannes, Auriol, Cassis, Marignant, Riez, donnent des vins blancs très estimés. La qualité des vins rouges de la Gaude, de la Malgue, de Riez, des Mées est supérieure.

Le territoire de la ville d'Aix n'en donne que de mauvais, parce que les propriétaires tendent plutôt à la quan-

tité qu'à la qualité. Partout le même effet a lieu par la même cause.

Toute la côte de la mer fournit du vin qui souffre le transport. Il est exclusivement fait avec des raisins rouges, dont les principales variétés sont :

Le Manosquen ou **Téoulier** dont le grain est noir, rond, dont la peau est coriace, le suc noir et agéable. On croit qu'il provient du *Pineau de Bourgogne*.

L'Uni noir, dont la grappe est longue, le grain rare, d'un noir rougeâtre et âpre au goût.

L'Olivette noire, dont le grain est oblong, d'un rouge noir et la saveur douce. Ces trois espèces sont précoces, demandent l'exposition méridionale et le sommet des coteaux. Elles craignent beaucoup les gelées du printemps.

Le Plant d'Arles, dont le grain est ovale, noir et d'une saveur douce.

Le Brun Fourca, dont le grain est gros, rond, noir, dont la peau est assez dure et le suc doux.

Le Petit brun, dont la grappe est très petite, dont le grain, également très petit, est rond, noir et d'une saveur très agréable.

Ces trois variétés sont moins précoces et se plantent à mi-côte.

Le Catalan, dont le grain est presque rond, noir, et dont la peau est molle.

Le Mourvèbre, dont le grain est noir, rond, dont la peau est molle et la saveur peu agréable.

Le Bouteillan, dont le grain est gros, d'un noir rougeâtre et légèrement acerbe.

L'Uni rouge, dont la grappe est fort longue, le grain roussâtre et le suc très doux.

Ces quatre dernières sont très tardives et se placent dans la plaine.

Parmi ces plants, le *Manosquin*, l'*Uni noir*, l'*Olivette noire*, le *Plant d'Arles*, le *Petit brun* et le *Catalan* ne se trouvent pas à la pépinière du Luxembourg; et dans cette pépinière se voient de plus l'*Olivette blanche*, la *Panse commune* (c'est cette variété à

grain ovale, très gros, et à peau très épaisse, dont on conserve les grappes bien après l'hiver). La *Panse muscade* (semblable à la précédente, mais musquée et des plus agréables au goût); le *Muscat blanc*, le *Plant de demoiselle*, le *Plant salé;* le *Plant de Languedoc*, le *Plant pascal*, la *Clairette*, l'*Uni blanc*, l'*Espargains*. le *Barbaroux*, le *Figanière*, le *Damagne* et le *Monestère* (Note de Bosc).

Le *Brun fourca* est la variété qui a été reconnue comme donnant le vin le plus susceptible d'être transporté par mer. Le vin de *Mourvèbre* est fort estimé.

Le choix des plants, dit M. Antoine David, est le premier objet qu'on doit avoir en vue lorsqu'on veut faire du vin généreux. Les auteurs, tels que Garidel et Quiqueran, sont d'accord sur ce point. Chaque espèce, foulée séparément, produit un vin particulier. Le vin blanc de Cassis est fait en grande partie avec l'*Uni blanc;* le vin blanc de Riez avec l'*Aubier*.

Dans chaque canton il y a toujours une espèce de raisin qui domine dans le vin qu'on y fait et qui en détermine le bouquet.

Le *Manosquin* doit être mis en grand nombre dans les plantations des coteaux; le *Brun fourca* dominera dans leur partie moyenne. Dans la plaine, l'association du *Catalan*, du *Mourvèbre*, du *Bouteillan*, de l'*Uni rouge* est, en quelque façon, indispensable, parce que le goût propre aux deux premières de ces variétés répugne à beaucoup de personnes. Le *Bouteillan* rendra le vin plus délicat et l'*Uni rouge* lui donnera plus de montant; en conséquence, on plantera toujours un tiers de plus de chacun de ces deux derniers lorsqu'on voudra avoir un vin d'excellente qualité.

DE JAUCOURT

(1704-1779)

Biographie :

Le chevalier *Louis* DE JAUCOURT naquit à Paris. Il fit ses études à Genève et les compléta en Angleterre, à l'Université de Cambridge, où il passa trois ans; de là, il alla faire sa médecine en Hollande, en compagnie de Tronchin. Rentré à Paris, il n'exerça que pour les pauvres, et, sur la demande de d'Alembert, collabora activement à l'*Encyclopédie*. Il est l'auteur de l'article RAISIN de cet important recueil. Le chevalier de Jaucourt se retira à Compiègne et il y mourut.

L'Encyclopédie obtint son privilège en 1746; elle fut supprimée par arrêt du Conseil en 1752, mais la publication continua par tolérance jusqu'en 1759, date où le privilège fut révoqué par le Parlement. Elle n'en poursuivit pas moins son travail, grâce à la protection de l'intendant de la librairie, Malesherbes, et à la complicité de M. de Sartines, lieutenant de police, tous deux soutenus par M[me] de Pompadour. Les tables et les additions ne furent achevées qu'en 1780, mais le dernier volume, où se trouve l'art. RAISIN de Jaucourt, avait paru en 1772.

Texte :

ENCYCLOPÉDIE ou *Dictionnaire raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers*, par une Société de gens de lettres.
Paris, 1746-1780.

Art. RAISIN. Dans cet article, le trop fécond chevalier de Jaucourt n'a pas pris le temps d'être personnel. Il a reproduit Merlet et Liger, sans les citer, se contentant d'intervertir, par-ci par-là, un membre de phrase, ajoutant une définition latine, et nommant, une fois ou deux, Garidel.

Ainsi, à propos du *Raisin de la Madeleine,* Jaucourt ajoute :

« Les botanistes le nomment *Vitis præcox Columellæ*, H. R. P. en anglais, *the July-Grape.* »

En citant le *Franc-Morillon,* il omet ses synonymes de

Lampereau et de *Bécane;* il omet également l'*Auvernas gris d'Orléans* et le *Muscat de Malvoisie.*

Liger écrit : « *Il est bon d'observer* que tous les muscats et les corinthe sont sujets..... »

Jaucourt : « *On remarque* que tous les muscats et les corinthe sont sujets..... »

Liger : « La malvoisie grise est plus en usage et *je* l'estime la meilleure des trois. »

Jaucourt : « La malvoisie grise est plus en usage et *on* l'estime la meilleure des trois. »

Ces citations donnent une idée de l'originalité et de la probité littéraire du collaborateur de l'Encyclopédie.

Quand, par hasard, il remonte aux sources et veut ajouter quelques lignes de son cru — ce qui est rare, heureusement! — c'est une sottise. Exemple :

Liger dit, à propos du Bourdelais (verjus) : « Les Muscats peuvent s'y greffer aussi de même que sur toutes autres sortes de vignes. »

Et Jaucourt, s'inspirant d'une phrase malheureuse de Merlet : « A l'égard des Muscats ils ne seraient plus musqués, si on les greffait sur une autre sorte que sur des muscats même. »

Que dirait-il aujourd'hui en les voyant sur *Riparia, Rupestris* ou *Berlandieri,* et musqués tout de même!

M. le Chevalier est un pillard élégant et il glisse par ci par là une jolie épithète.

Merlet dit : « La Blanquette de Limons est un raisin blanc et *clair* comme du verre... »

Jaucourt reprend : « La Blanquette de Limons est un raisin blanc et *pellucide* comme du verre... » C'est beaucoup mieux.

A propos du Gros noir d'Espagne ou Alicante, Liger dit qu'il sert à faire « le vin si vanté en Espagne ».

Jaucourt préfère dire avec Merlet : « le vin d'Alicante, si vanté. » Et quand il a terminé de dépouiller Liger, et du même coup, son prédécesseur, ce pauvre Merlet, et cela sans les nommer ni l'un ni l'autre une seule fois, il

a l'air de se vanter d'avoir fait plus que Pline, qui, d'après lui, n'aurait pas énuméré les espèces de raisins. Écoutons-le :

« Voilà une énumération bien ample des diverses espèces de raisins, car j'aurais peut-être dû n'en parler que comme Pline l'a fait de son temps. Les grappes de raisin, dit-il, diffèrent entre elles par leur couleur, leur goût et leurs grains; il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espèces, qui va se multipliant tous les jours; ici elles sont purpurines, là de couleur rose, vertes ailleurs; mais les noires et les blanchâtres sont les plus communes. Les unes ressemblent à des mammelles gonflées, les autres s'allongent et portent le grain long comme la datte. En un mot les terrains ne diffèrent pas plus entre eux que les grappes de raisin, en sorte qu'on peut assurer qu'il en est de la vigne comme des poiriers et des pommiers, c'est-à-dire qu'on en trouve une infinité d'espèces différentes; il s'en produit et s'en peut produire tous les jours de nouvelles. »

Il oublie, le courageux copiste, de dire que Pline a donné dans un autre passage les noms des variétés cultivées de son temps.

Ce plagiat, peu chevaleresque, du chevalier de Jaucourt, méritait d'être dévoilé et stigmatisé aux yeux de la postérité.

Cuique suum, même en viticulture.

ABBÉ COLAS

(1702-1772)

MANUEL DU CULTIVATEUR *dans tous les vignobles*, et surtout dans celui d'Orléans.
Orléans, 1772, in-8°.

Jean-François COLAS, appelé parfois *de Gueynne*, du nom de sa mère, professa chez les Jésuites et devint chanoine. Président

d'une Société littéraire d'Orléans, il fit, avec l'obligatoire discours sur la Pucelle, l'oraison funèbre du duc Louis d'Orléans.

Son *Manuel du Cultivateur* est cité avec éloge. Colas y confirme l'excellence des vins d'Orléans provenant de l'*Auvernat* ou *Pinot :* « L'*Auvernat*, dit-il, donne le meilleur vin du vignoble. » Il y signale un synonyme intéressant : *Fromenté noir* = *Meûnier.*

L'abbé Colas, orléanais dévoué à sa région, a eu mille fois raison de protester contre les fameux vers de Boileau[1] :

> Un laquais effronté m'apporte un rouge bord
> D'un *Auvernat* fumeux, qui, mêlé de Lignage,
> Se vendait chez Crenet[2], pour vin de l'Hermitage,
> Et qui, rouge et vermeil, mais fade et doucereux,
> N'avait rien qu'un goût plat et qu'un déboire affreux.

Auvernat et *Lignage*, vins peu estimés qui croissent aux environs d'Orléans, disent les commentateurs Renaudot et Valincour.

L'*Auvernat*, ou *Pinot*, peut faire des vins détestables avec la grêle ou la pourriture ; mais, par les bonnes années, il donne, en tout terrain, un produit délicat, n'en déplaise à Boileau, poète calme et froid et au nom peu vinicole.

ABBÉ GANDELOT

(1720-1785)

HISTOIRE DE LA VILLE DE BEAUNE
et de ses antiquités.
Beaune, 1772.

L. GANDELOT, né à Nolay, fut chanoine de Beaune. Cet ecclésiastique s'intéressa beaucoup au vignoble incomparable au milieu duquel il vécut. C'est lui qui, d'après son biographe Weis (*Biogr. univers. Mich.*), enrichit Beaune du *Plant de Malaga,* dont on voit encore des treilles et des berceaux dans les expositions les plus favorables.

Dans son œuvre d'histoire, il n'a eu garde d'oublier de saluer au passage S. M. le *Pinot.* Il dit, p. 258 : « On ne connoissoit donc auparavant que le plan *Gamet* ou le *Pinot à grosse tête.* Celui que nous cultivons à présent, est appelé *Auvernat* en quelques pro-

1. *Satire* III, vers 72 et sq.
2. Fameux cabaretier de « la Pomme de pin », près du pont Notre-Dame.

vinces; *the blue cluster grappe* par les Anglois : vitis precox Columellæ, acinis dulcibus nigricantibus, et, en Bourgogne, le *Noirien* ou *Pinot.* Il est moins serré à la grappe, et mûrit plus aisément que l'ancien plan. Sa bonne qualité, et la parfaite maturité qu'il acquiert dans les années favorables, jointes à la facilité du débit, lui ont mérité souvent la préférence sur les autres vins; dès le quatorzième siècle on le servoit sur les tables des Rois. »

F.-F. CHEVALIER

(1705-1801) [1]

Biographie :

François-Félix CHEVALIER, né à Poligny, passa toute sa vie dans cette petite ville du Jura, et il y repose entre sa fille et son gendre, la Ctesse et le Cte d'Astorg. Conseiller maître en la Chambre et Cour des Comptes, il avait épousé Mlle Dunod, la fille du grand historien franc-comtois. Cette union stimula probablement son goût naturel pour l'étude du passé. Les matériaux considérables, documents de toutes sortes concernant son pays, qu'il avait rassemblés et les nombreux mémoires, qu'il avait eu le temps de rédiger sur différents sujets, sommeillèrent longtemps, après sa mort. Leur exhumation, toute récente, est due à l'heureuse collaboration de M. Charles Baille, l'éminent écrivain polinois, et de l'archiviste départemental, M. Prost.

C'est un de ces Mémoires manuscrits que publia, en 1873, la *Société d'agriculture de Poligny,* avec l'autorisation de la famille de Froissard, héritière de Chevalier, mémoire viticole, intitulé *Œnologie*, où le jurisconsulte-historien se révèle propriétaire rural, vigneron et même ampélographe très expert. L'apparition de cette œuvre, coïncidant avec les premiers travaux de Charles Rouget, de Salins, ne contribua pas peu à donner un regain d'actualité aux recherches sur la culture de la vigne et sur la vinification en Franche-Comté, travaux si en honneur autrefois dans cette province bourguignonne.

1. Ces dates, qui diffèrent de celles données par la *Biographie Universelle* de Michaud, ont été relevées, en 1871, par M. Baille, aux registres de baptême de la Collégiale de Poligny, et sur l'inscription de la tombe même de F.-F. Chevalier, dans le cimetière de cette ville.

Texte : ŒNOLOGIE ou DISCOURS SUR LE VIGNOBLE ET LES VINS DE POLIGNY. (Année 1774.)
Poligny, Mareschal, 1873.

P. 22-29. La connoissance des différents plants de la vigne qui se cultivent dans une grande contrée, telle que nos vignobles de Poligny, d'Arbois, de Salins et des villages de leur dépendance, est un article de la plus grande importance, soit par rapport à leur culture, à la taille, à la qualité des vins qui en sont le produit et au point de vue de leur maturité précoce ou tardive. Comme ces plants ne sont pas connus souvent à très peu de distance, sous les mêmes noms que nous les désignons, il est à propos de les faire connoître par leurs caractères distinctifs, qui sont leurs feuilles, leur bois et leurs fruits.

Notre *Noirin*, que le vigneron nomme le *Petit Noirin*, pour le distinguer d'une autre espèce de *Morillon* moins estimable, appelé parmi nous *Gros Noirin*, est celui que les Bourguignons du Duché cultivent dans leur fameuse côte, qu'ils nomment *Pineau* et *Franc Pineau*[1]. Les Orléannois l'appellent *Auvernas*, parce que ce plant leur est venu de l'Auvergne. Le bois en est rougeâtre. Les feuilles sont presque entières, n'étant marquées que légèrement de trois lobes, avec une double dentelure sur les bords; elles sont cotonneuses et veineuses, et le pétiole en est rouge.

Quant au fruit, le suc en est doux, sucré, excellent à manger et plus excellent encore pour en faire du vin. La peau du raisin est fine et tendre. Le grain est d'un beau noir, serré communément sur la grappe. C'est un des plants de la vigne qui résistent le mieux à la gelée et à la rigueur des hivers. S'il donne moins que les plants plus communs, il donne plus de vin à quantité égale de vendange: il le donne meilleur et d'un plus grand prix. Je ne peux donc revenir de mon étonnement, de ce que, à

1. Œnol. Dijon, 1770, page 85.

Poligny, le bourgeois, soit par ignorance, paresse et inattention, soit qu'il se laisse séduire et diriger par ses vignerons, tolère que l'on détruise un plant aussi excellent et aussi avantageux, pour y substituer des *Margillins,* des *Enfarinés* et des *Maudoux,* plants aussi désagréables que leurs noms déplaisent.

Le *Sauvagnien*, que nous cultivons en assez grande quantité, me paroit être celui que l'œnologiste dijonois (page 88) appelle *Morillon* ou *Pineau blanc*, qu'on nomme ailleurs *Sauvignon*[1]. Il paroit du moins avoir beaucoup de rapports avec le *Pineau* ou *Noirin*. C'est un raisin aussi bon à manger, serré comme lui sur la grappe ; le jus en est doux ; il a du parfum, la peau en est dure et cassante ; on y remarque souvent des petits filets rouges sur le grain quand le fruit est mûr et qu'il étoit exposé au soleil.

Le bois de ce plant est souvent panaché de rouge et de blanc terne. Ses feuilles sont lobées, mais non pas constamment à cinq lobes, lesquels sont à peine marqués ; en sorte que les feuilles en paroissent presque rondes, avec des dentelures sur leurs bords. Elles sont cotonneuses et veineuses en dessous, et leur pétiole est rouge, de même que dans le *Noirin*.

Si cette espèce de plant est dans un terrain qui lui convienne, en côteaux bien exposés, dont le sol soit sur marne ou argile dans l'intérieur, et d'une terre fine et légère à la superficie, seul il donne un excellent vin blanc. Mêlé avec d'autres plants, il donne au vin rouge du corps, du feu et de l'agrément. C'est avec les raisins de ce plant que l'on fait les fameux vins de garde d'Arbois, de Pupillin, de Château-Châlon et de Saint-Lothain. La peau en étant dure, il est le plus propre à être conservé sur pied dans les vignes jusqu'après une gelée, ou jusqu'à ce qu'il ait acquis, par un long séjour sur le cep, une extrême maturité. C'est

1. Certainement non. Nous sommes en présence de trois cépages distincts : le *Sauvagnin* de Château-Chalon, le *Chardonnay* de Montrachet, et le *Sauvignon* de Château-Yquem.

d'où dépend principalement son mérite et celui du vin qui s'en exprime.

La troisième espèce de bon plant que nous appelons *Pelossard*, domine dans la plupart de ceux de nos côteaux où la terre est fine et grenée, ou forte et grasse. Il y avoit autrefois des vignes où l'on ne cultivoit et ne provignoit que ce seul plant. Son nom vulgaire est tiré de la ressemblance de son fruit avec la prune sauvage, tant pour sa figure ovale que pour la grosseur des grains, qui quelques fois égale celle de ces petites prunes que le peuple nomme « Pelosses » ; ce qui me fait penser que notre *Pelossard* est le même raisin que le *Prunelas* dont fait mention Olivier de Serres, auteur ancien. A Besançon et au-delà, on l'appelle *Arbois,* parce que probablement c'est du vignoble de cette ville que l'on a tiré les plants pour être portés plus loin du côté du nord; mais le fruit de ce plant dégénère de sa bonne qualité dès qu'il est planté dans un terrain qui ne lui est pas convenable; c'est ce qu'on éprouve en mangeant de ce raisin que les vignobles de Dôle et de Besançon ont produit, en le comparant avec celui du crû de notre sol. Cette expérience prouvera toujours que rien ne contribue tant à la bonté des vins que le climat et la nature du sol. On peut partout acquérir des connoissances sur la façon des vins et y apporter de l'industrie; mais le climat et la terre ne changent pas.

Ce raisin est doux, gracieux, bien fondant, a la peau fine, délicate et pleine de jus. Lorsqu'il réussit, il donne plus abondamment que tous les autres plants; mêlé avec d'autres de bonne qualité, le vin qui en résulte est agréable et sain.

Le bois du *Pelossard* se panache de rouge et de blanc comme le *Sauvagnien*. Les yeux en sont médiocrement espacés. Il est principalement reconnoissable à ses feuilles qui sont sinuées, nues et d'un beau vert luisant. Elles sont à cinq lobes, à double dentelure sur chaque lobe; le pédicule ou pétiole, comme le bois, panaché rouge et blanc.

Il y a des raisins rouges et blancs de cette espèce; le blanc est moins estimé que le rouge; je dis rouge et non pas noir, parce qu'il est plutôt et plus souvent de cette couleur, à moins qu'il ne soit parvenu à une très grande maturité; encore quoique bien mûr et noir à l'extérieur, s'il est présenté au grand jour, il paroit rouge au dedans.

Venons à la quatrième espèce de nos anciens bons plants. Nous l'appelons *Becclan* ou *Bacclan*, nom qui a beaucoup de ressemblance avec le nom du raisin que de Serres nomme *Beccane*. Quoiqu'il en soit, celui que nous cultivons est une espèce de *Morillon* dont le fruit n'est pas bon à manger[1] qui seul ne donneroit qu'un vin coloré, vif, brillant, mais un peu austère dans les commencements; mêlé avec nos *Noirins, Sauvagniens, Pelossards* et autres plants, il contribue à donner aux vins du feu, de la légéreté, du brillant, et à tempérer ce que les autres peuvent avoir de trop liquoreux.

Quoiqu'il soit fort différent du *Noirin* ou *Pineau* quant au goût, il lui ressemble en plusieurs choses, tellement qu'on peut s'y méprendre. Le bois en est rougeâtre comme celui du *Noirin*, les nœuds ou les yeux sur le sarment espacés de même, le fruit en est serré sur la grappe, les grains à peu près de semblable figure et grosseur. L'un et l'autre ont la peau fine et délicate.

Il y a quelque différence dans leurs pampres. Les feuilles du *Béclan* sont à cinq lobes sinués légèrement; le supérieur terminé en pointe et les quatre autres un peu arrondis. Le pétiole et la nervure se teignant en rouge.

Ce qui le distingue spécialement de quelques autres plants dont la ressemblance en approche, c'est que ses sarments jettent plus de vrilles au printemps que les autres plants, ce que nos vignerons appellent cornes ou fourchettes et que, en automne c'est l'espèce de raisin qui change le plus tard pour devenir noir et parvenir à matu-

1. Il n'est pas bon à manger ouï en temps de vendanges, mais gardé et ridé, il est doux et sucré, ainsi qu'une expérience moderne vient de le montrer. (F.-F. Chevalier.)

rité ; néanmoins il y arrive aussitôt et même plutôt que d'autres ; il ne lui faut que dix à douze jours depuis qu'il a commencé à changer, pour être à son point de perfection.

Nos vignerons rangent un plant qu'ils nomment *Grappenou* parmi les *Béclans*. Leur bois est assez semblable, leurs qualités pour le vin sont approchant les mêmes ; ils opèrent les mêmes effets, beaucoup de gens préfèrent cette espèce à la première ; cependant elle est moins commune dans nos vignobles. C'est de tous les plants que nous cultivons celui qui jette les plus petites feuilles. Elles sont presque rondes, à double dentelure, duvetées par dessous, la nervure légère et le pétiole entièrement rouge. Il est d'un bois délicat, sujet aux gelées d'hiver.

Parmi les plants de médiocre qualité qui, mêlés avec de meilleurs raisins en juste proportion, n'altèrent pas les vins, nous comptons ceux qui s'appellent sur les lieux *Roussettes* ou *Moulans, Valais noirs* et *Troussés*. Aussi sont-ils assez bons à manger, quoique moins bons sensiblement que les *Pineaux, Sauvagniens* et *Pelossards*, et même que les *Chasselas*, dont le mérite consiste à être bons à manger et propres à être conservés, pour orner les desserts ; mais ils ne donnent pas du bon vin. Le *Chasselas* est ici nommé *Valais blanc*. Dans les villages du baillage de Lons-le-Saunier, où on le cultive, on le nomme *Mourlan*, et dans le pays de Vaux, le *Fendant*.

La *Roussette* ou le *Moulan* est une espèce facile à distinguer, ayant des caractères très marqués. La peau du raisin est cassante, il est bon à manger. Le bois du sarment est rougeâtre comme celui du *Béclan*. Ce qu'il a de particulier et le fait remarquer, c'est de jeter des bois plus courts que tous les autres plants, et une feuille d'un jaune paille qui le fait distinguer à l'œil de tous les autres plants, dont les feuilles sont vertes à la poussée du printemps. Celles de cette espèce sont à cinq lobes terminés chacun par une pointe fort aiguë.

Il y en a qui distinguent la *Roussette* du *Moulan*, d'autres les confondent et emploient indifféremment l'un et l'autre

nom[1]. On peut croire avec fondement que ce plant est celui qu'ailleurs on a nommé le *Fromenteau*, à cause de la ressemblance de la couleur du raisin à celle du froment. On ajoute que les grains sont ordinairement entassés et serrés sur la grappe et assez bons à manger.

Il me paroit qu'un mélange du tiers ou de moitié de cette espèce avec du *Noirin*, cueillis l'un et l'autre à la rosée et mis sous le pressoir tout de suite, nous donneroit un vin gris-blanc qui auroit le mérite de celui de Champagne, en y apportant les mêmes attentions et les mêmes soins que les Champenois donnent au leur.

Entre nos plants que j'ai nommés pour être de médiocre qualité, celui-ci doit obtenir le premier rang.

Le *Valais noir*, autrement le *Luisant*. — La culture de ce plant de vigne n'est pas fort étendue. Son nom pourroit être tiré de ce qu'il nous est venu du Valais; car souvent, faute d'autre connoissance, l'on a donné à certains fruits ou plants le nom des lieux d'où ils sont partis pour arriver à nous.

Celui dont je fais à présent mention donne un raisin dont les grains sont ronds, cassants, d'un beau noir luisant, difficiles à détacher de la grappe. Le vin qui en résulte est fort coloré.

Cette description du fruit serait suffisante pour ne s'y pas méprendre, sans qu'il fût nécessaire de le désigner par le bois et les feuilles ; toutefois, par rapport à ceux qui pourroient le désirer, je ferai remarquer que son bois est gros, rougeâtre, plus même que les autres cépages, les yeux espacés comme le sont ceux du *Pelossard*, le pédicule long et rouge, les veines rouges sur la feuille, qui est fort cotonneuse par dessous.

Le plant que nous nommons vulgairement *Troussey*, qu'ailleurs on nomme *Trousseau* et *Tresseau*, a les feuilles

1. On ne doit pas les confondre. Les raisins de la mauvaise espèce de ce nom, sont d'un jaune terne; ceux de la bonne espèce, d'un jaune paillé, avec des filaments ou veines rougeâtres, lorsqu'ils ont mûri exposés au soleil. (F.-F. Che.)

d'un vert pâle, d'une forme un peu pointue et allongée, à cinq lobes marqués légèrement, quelquefois sinués, dentelés, duvetés par dessous, le pétiole couleur de chair ou rouge clair. L'écorce du sarment rouge, sans panache; les yeux ou nœuds, fort apparents, espacés comme ceux des *Pelossards* et du *Béclan*.

Son fruit est serré sur la grappe, cassant, d'un beau noir à l'extérieur, rarement mûr dans la moitié du grain qui demeure rougeâtre. Son jus est assez doux, mais d'une douceur fade. Lorsque sa fleur passe bien, il donne beaucoup; mais elle est délicate. La rosée et le soleil ardent qui survient, lui nuisent considérablement.

L'on peut ajouter aux plants d'une qualité médiocre celui qui s'appelle *Margillin*, pourvu qu'il soit planté dans des climats et à une exposition où il mûrisse bien; ceux qui sont les plus près du sarment auquel ils pendent, n'étant qu'à demi mûrs, que le surplus est à son point de maturité. Le vin qui en provient est austère et acerbe; mais il est de garde, et son fruit mêlé en petite quantité avec d'autre vendange de bons raisins et cuvé ensemble, n'y fait pas un mauvais effet. Je ne voudrois pas que la petite quantité que je crois tolérable excédât le vingtième de toute la cuvée; encore faudroit-il, je le répète, que cette espèce de plant eût acquis toute sa maturité.

On distingue ce plant à la poussée des raisins; il semble n'en montrer que de très petits au printems; à la suite les grappes s'alongent et donnent de grands raisins peu serrés ordinairement sur la grappe.

Le bois de ce plant dépouillé de ses feuilles est lisse, panaché considérablement blanc et rouge et difficile à mûrir, ainsi que le grand fruit, raison qui devroit suffire pour le faire bannir du plus grand nombre des contrées de nos vignobles. Ses feuilles d'un vert foncé ont cinq lobes, sinués dentelés; elles sont cotonneuses en dessous, fort veineuses, avec de fréquentes rencontres ou réunions des veines. Leur pétiole se teint en rouge.

Les deux plants que des vignerons ont malheureuse-

ment introduits dans notre vignoble depuis quelques années et qu'ils multiplient lorsqu'ils sont maîtres de le faire, s'appellent ici l'un l'*Enfariné,* l'autre *Plant Maudos,* et sont réputés mauvais.

L'*Enfariné* est ainsi nommé de ce que le fruit, aux approches de sa maturité, est couvert d'une espèce de fleur de farine grisâtre. La peau de ce raisin est grise elle-même, le grain en est gros, rond, peu serré sur la grappe; son jus est piquant, sans agrément et très peu teint; en sorte que le vin qui en résulteroit serait léger, acerbe et peu coloré, s'il n'étoit fondu dans la cuvée avec des vendanges de raisins colorants.

Il se trouve des vignerons intelligents qui ne déprisent point l'*Enfariné* pour la qualité même du vin et qui en font cas par rapport à son produit.

Le bois de ce plant est rougeâtre, fort gros du courson, et finit presque en flèche.

Ses feuilles d'un gros vert, à cinq lobes dentelés, formant dans leur ensemble une espèce de rosette par leur disposition en rond, la cîme des lobes terminée cependant pas une pointe aiguë, à gros côtages par dessous et à veinures fortes et fréquentes. Le pédicule se teint un peu en rouge.

Maudos[1]. — C'est un malheur pour nous et notre vignoble que ce plant soit plus fructifiant que les bons et les médiocrement bons. Il n'a probablement cette propriété que parce que le tissu des ceps de cette espèce est lâche et admet une sève plus abondante, plus crue et moins élaborée. Aussi le jus de son fruit est-il plus insipide et plus aqueux que ceux de tous les autres plants que l'on a nommés auparavant. Ces défauts de qualité sont aidés par la nature du sol où il est le plus communément planté. Comme le vigneron ne l'a introduit que pour se procurer une vendange plus copieuse, il lui fait occuper les terrains les plus fertiles, les bas des coteaux ou les terres en

1. Maldoux, Mondeuse, Persagne.

plaines qui sont adjacentes, dont le sol est plus gras, plus limoneux et plus substantiel.

On distingue ce plant, premièrement, par ses feuilles à cinq lobes, terminés chacun en pointe très aiguë, desquels celui qui occupe le milieu est considérablement plus grand que les autres. Les feuilles sont cotonneuses et veineuses par dessous et ont le pédicule blanc.

Secondement, il est distingué par son bois qui est gros sur toute la longueur du sarment, dont les yeux sont plus espacés qu'ils ne le sont dans tous les autres plants. Il jette les plus longs sarments et donne du fruit jusqu'au 5e nœud. Le pédicule du raisin est aussi plus long qu'on ne le voit dans les autres espèces.

Tels sont les plants qui occupent nos vignobles. On y en connoit beaucoup d'autres bons et mauvais; les *Muscats blancs* et *noirs,* les *Malvoisies,* le *Raisin de Corinthe,* tous de qualité excellente. Le *Chasselas,* que nous nommons entre vignerons *Valais blanc,* et qui, dans les vignobles du baillage de Lons-le-Saunier, est appelé *Mourlans,* le *Foirard,* mauvais raisin, mauvais vin. Le *Gàmet,* le *Plan d'Espagne;* mais ils y sont si rares que l'on peut dire qu'ils ne sont pour rien dans la composition et le mixte de nos vins.

Notes :

Dans cette même année 1774, où Chevalier donnait, si librement et si justement, son sentiment sur les cépages de sa région, l'intendant de Franche-Comté, marquis DE LA CORÉE, maître des requêtes honoraires et résidant à Besançon d'après l'Almanach Royal de 1774, recevait de ses subdélégués des renseignements analogues, accompagnant des envois de plants, et qui complètent bien ceux de l'écrivain polinois.

Ces documents existent aux *Archives départementales* du Jura, série C, sous le n° 507.

I

Description de toutes les différentes espèces de raisin que produisent les plants de vigne que l'on cultive dans le *Baillage de* LONS-LE-SAUNIER, et qui ont été envoyés à Monseigneur l'Intendant.

RAISINS BLANCS. *Le Sacagnin.* Sa grappe est un peu serrée, le grain un peu long et tardif, l'œil vert. C'est ce raisin, mélangé avec un tiers ou une moitié de *Gamet*, qui donne le meilleur vin blanc.

Le Gamet. La grappe de ce raisin est ouverte, le grain rond, d'une grosseur médiocre et jaunâtre. Il vient dans tous les terreins, il rend le vin liquoreux, agréable et de garde, mais il faut le mélanger avec le *Sacagnin.*

Le Gueuche. Son grain est gros et la grappe serrée. Il est tardif, et ne vaut rien à manger; mais il fait le vin vif.

Le Melon. Son grain est petit, très roux, et sa grappe fort serrée. Il donne du vin d'une douceur fade, sujet à graisser, et point du tout de garde. On le souffre dans nos vignobles parce qu'il réussit et donne beaucoup.

Le Chasselas. Raisin blanc, très commun dans les vignobles voisins de Saint-Amour. Il a la grappe ouverte, le grain gros, rond et hâtif; excellent à manger, mais très mauvais pour la qualité du vin qui est foible et gras.

Le Pulsard. C'est un raisin dont le grain est gros et long, la peau épaisse et la grappe serrée. Il est très peu propre pour la qualité du vin blanc.

RAISINS NOIRS. *Le Gamet.* Grain rond et noir, grappe ni serrée ni ouverte. Sujet à millerer. Tardif, produisant beaucoup dans les vignes plantées en terres fortes, mais donnant du vin âpre et plat, et faisant du vin passable, gros en couleur et de garde, quand il est dans de vieilles vignes dont le terrain est graveleux.

Le Pulsard. Il est de deux espèces : l'une dont le grain est noir, gros et allongé, la grappe quelquefois claire, et quelquefois médiocrement serrée. Ni hâtif, ni tardif, donnant du vin excellent, léger, délicat, et de couleur peau d'oignon, quand il est seul; un peu plus gros en couleur, plus vif et de garde, quand il est mélangé avec le *Noirien.* L'autre a le grain de même forme, mais plus rouge et plus tardif. On fait avec ces deux raisins de très excellent vin blanc, quand on les presse en grappes. Ils ne viennent bien que dans les terres marneuses; ils brûlent dans le gravier, et rendent très peu dans les jeunes vignes.

Le Noirien, que nous appelons *Sacagnin Noir* dans ce canton,

a le grain petit et très noir, la grappe assez serrée. Il est précoce, donnant peu; sujet à couler à la fleur; ne réussissant que dans les graviers, faisant du vin gros en couleur et tardif à être potable.

Le Gueuche. Il a le grain gros, la grappe serrée, donnant beaucoup, et faisant de très mauvais vin.

Le Petit Béclan. Sa grappe n'est ni trop serrée ni trop ouverte. Il a le grain rond et hâtif; il n'est pas bon à manger, et il fait du vin dur et de garde.

Le Gros Béclan. Grappe fort serrée, grain rond, tardif; ne valant rien à manger, et faisant un vin dur et de garde.

Le Pineau est très rare en ce pays; le peu qui s'en trouve est sujet à couler à la fleur, et il ne reste que deux ou trois grains à la grappe qui est fort allongée.

De tous ces plants, ceux que l'on cultive dans nos cantons où l'on fait le meilleur vin rouge, sont le *Pulsard noir,* le *Saccagnien* ou *Noirien* et le *Pineau*.....

Fait à Lons-le-Saunier, le 1er mars 1774.

DELESCHAUX.

II

Mémoire adressé à l'Intendant par le *Subdélégué de* POLIGNY.

Poligni, le 3 mars 1774.

MONSEIGNEUR,

Pour me conformer à la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 28 du mois dernier, je mettrai demain au carrosse différents paquets de plants que l'on cultive dans les vignobles de Poligni et d'Arbois; ils seront étiquetés et numérotés ainsi qu'on le désire. Je ne sais pas encore si dans les plants que l'on me fera parvenir d'Arbois, il y en aura d'une espèce que l'on ne trouve pas à Poligni : ce que je ne présume pas, vu que dans le vignoble de cette dernière ville la curiosité y a fait édifier de bien des espèces de plants, il y en a qui sont si peu communs, qu'il a fallu que je fasse parcourir tout le vignoble pour en trouver.

Le paquet sous nos 1 et 2 contient des chevelus et crossettes (appelés à Poligni chapons) de *Cioutats,* nommés dans la province de Franche-Comté *Peloussards*, bons raisins soit à manger soit pour le vin. Et comme cette espèce de plant est double, celle qui produit du raisin blanc et celle qui produit le noir, on a mis des deux espèces dans le paquet, où cependant elles sont séparées et distinguées.

3. Des plants et crossettes de *Noirien,* bon raisin soit pour le vin soit pour manger, c'est même le meilleur de tous pour le vin.

4. Des plants de *Serraignien,* excellent raisin blanc, soit pour le vin soit pour manger.

5. Plants et crossettes de *Béclan,* bon raisin pour le vin, mais non à manger. C'est un raisin noir.

6. Plants de *Chasselas,* vulgairement nommé ici *Valais blancs,* parce qu'anciennement ce raisin nous vient du Valais; bon à manger, mais peu estimé pour le vin.

7. Autre espèce qu'on nomme à Poligni *Valais noir,* mais qui n'a nul rapport avec le *Chasselas* n° 6. On croit que son vrai nom ancien est le *Luisant,* assez bon soit pour le vin, soit à manger.

8. Plants de *Roussettes,* qu'on nomme ici *Moulans* ou *Molans;* raisin blanc, serré, doux, assez bon à manger et pour le vin.

9 et 10. *Muscats blancs* et *noirs* dans un même paquet, où le blanc et noir sont distingués; raisin bon à manger, médiocrement bon pour le vin, parce qu'il ne mûrit jamais assez dans ces contrées; aussi le cultive-t-on peu et pour la curiosité seulement, ou pour en garder et en manger.

11. Plants dits *Maudoux* ou *Maldoux,* raisin qui donne plus abondamment, mais qui n'est ni bon à manger ni pour faire du bon vin; raisin par conséquent qu'il faudroit proscrire.

12. Plants de *Margillin* ainsi nommés sur les lieux; raisin assez commun, dans les vignes de Poligni; assez bon pour le vin avec un mélange de *Peloussards, Noirien* et autres bons plants, mais nullement bon à manger.

13. Plants de *Tressaux,* bon pour le vin, médiocre à manger.

14. Plants dits *Grappenoux;* c'est une espèce peu différente des *Béclans* n° 5, elle a les mêmes qualités.

15. Plants dits *Farineux* parce qu'en mûrissant le raisin se couvre de plusieurs tiquetures blanchâtres; on croit que c'est celui que les anciens appelaient *Meunier*[1]; assez mauvais raisin, mais cependant moins mauvais que le *Maldoux* n° 14; il n'en devrait pas moins être proscrit.....

Je suis avec un profond respect, Monseigneur, votre très humble et très obéissant serviteur.

SAULLIER.

III

État des différents plants de raisin qui ont été pris dans le Vignoble d'ARBOIS.

Noirin, raisin noir, le meilleur de tous pour le vin.

Plusard ou *Ploussard,* raisin noir, très excellent.

1. Après avoir confondu au n° 1 le *Chasselas Cioutat* et le *Poulsard,* M. Saullier assimile l'*Enfariné* au *Pinot meunier!*

Tresseau, dit vulgairement le *Trousseau,* fait le vin excellent.

Valet noir, assez bon plant.

Baclan, dit vulgairement *Beiclan*, le raisin noir, assez bon pour le vin, il lui donne du corps et le fait conserver.

Margillin, dit vulgairement *Margelin*, raisin noir fait du vin passable.

Gamey ou *Goumey,* raisin noir, donne de la couleur au vin, mais il ne feroit que du vin très-médiocre et plus, s'il étoit seul.

Fouras, raisin noir, mauvais plant.

L'Enfariné, raisin noir, fort mauvais plant.

Plant Moudoux ou *Maldoux*, raisin noir qui ne fait que de très-mauvais vin.

Moisi ou *Mési*, raisin noir, c'est aussi un fort mauvais plant.

Lombardier, plant pour treilles.

Linian ou *Limian*, raisin rare.

Chasselard, raisin très-rare à Arbois.

Valet blanc, plant qui est aussi fort rare à Arbois.

Muscat blanc; il y en a très peu et on n'en cultive que quelques pieds par curiosité.

Saucanon blanc, et *Saucagnin*, celui-ci dit vulgairement, le *Naturé blanc;* le meilleur de tous; c'est avec ce plant que se fait le bon vin blanc de garde d'Arbois.

Melon, raisin blanc, fait du vin assez passable quand il est mélangé, mais seul, le vin file.

Observations. *Plusard* ou *Ploussard* demande d'être emplanté dans une terre forte et grasse.

Le *Noirin*, le *Tresseau*, le *Baclan*, le *Margillin*, le *Valet noir*, le *Moisi,* le *Gamey,* viennent assez bien dans toutes espèces de terre, mais particulièrement dans les terres un peu fortes.

Le *Fouras noir,* le *Plant Modoux*, l'*Enfariné*, qui sont les plus mauvais plants, et qu'il faudrait proscrire, ne viennent bien que dans des bas et dans des terres très-propres à produire du froment.

Le *Saucagnin*, dit vulgairement le *Naturé blanc*, est le meilleur de tous les plants; c'est avec le raisin de ce plant que se font tous les bons vins blancs de garde d'Arbois; il vient parfaitement dans les terres fortes, mais le vin est moins délicat que lorsqu'il est dans des terrains maigres et d'argile où il est moins abondant.

Melon, Valet blanc, Muscat blanc, se trouvent très bien dans des terres rousses un peu fortes; les deux derniers sont beaucoup moins communs que le premier.

Chasselard, ce plant est fort rare.

Le *Linian,* le *Lombardier;* le premier est peu commun, et on n'emploie le dernier que pour édifier des treilles.

IV

Mémoire adressé à l'Intendant par le sieur CHAMPY, *d'Arbois*.

MONSEIGNEUR,

J'ay l'honneur de vous renvoyer les états de population, tels qu'ils m'ont été demandés de votre part.

Cette occasion me procure celle de prendre la liberté de vous faire part des connoissances que j'ay acquises dans la plantation, et dans la culture des vignes par un attachement à cette partie, liberté que je vous supplie de me pardonner, s'il vous plait, et que j'ay prise à la lecture de la copie de la lettre que vous avez écrite sur la demande que fait le gouvernement des différents plans dont l'on use dans les vignobles de cette province.

Je vous diray, Monseigneur, qu'il n'y a point de meilleurs plans pour faire du bon vin que ceux ci-après :

Le *Pulsard* noir et blanc; le *Tresseau;* le gros et petit *Noirin*, même le gris de la seconde espèce; le *Pinot;* l'*Argan* ou *Gros Margillien;* le *Barlan;* le *Grapenoux;* le *Saucagnien;* le *Valet noir* et *blanc;* le *Melon;* le *Gamé*.

J'introduis le *Gamé* à cause de sa nécessité dans les côteaux et terreins où d'autres plants ne peuvent pas profiter.

Et si cette espèce, avec le *Melon* fut rejeté des bons plants par l'arrêt du Parlement du mois de février 1731, ce ne fut que par une mauvaise indication, et cet arrêt ne fut ainsy rendu, avec d'autres subséquens, que par rapport à la trop grande abondance des récoltes depuis 1726 jusqu'à l'époque du premier; les caves regorgeaient de vins, et le prix de 11 à 12 francs le muid, le plus cher.

Du nombre des bons plants, il y a encore le *Chasselard*, le *Muscat* noir et blanc, mais on n'en plante que fort peu, parce qu'ils sont trop sujets aux rapines.

Les mauvais plans sont l'*Enfariné*, qui a été beaucoup multiplié; le *Plant Maldou;* le *Petit Moisy;* et le *Foirard* noir et blanc.

Ce sont ces mauvais plans que l'avidité du paisan a introduits, surtout les trois derniers, depuis la modicité des récoltes, et ce sont leurs fruits qui gâtent entièrement la qualité du vin.

J'ay vu, Monseigneur, les crossettes qui doivent partir de cette ville, moy-même j'en ay augmenté le nombre des espèces parmy les bonnes; il auroit été avantageux que leurs plantations eussent été faites dans des fosses préparées dès le mois de décembre dernier, parce que la terre qui en aurait été tirée, et des côtés de ces fosses, aurait été fusée par la douceur du temps et le dégel;

c'est avec cette terre que l'on couvre les provins et qu'ils profitent beaucoup.

Je ne connais point, autour de Paris, de côteaux qui me paroissent plus convenables, surtout pour l'exposition, que ceux du Calvaire ou de S[t] Ouyn, pourvu que la terre y soit meilleure que dans le climat de la Courtille ; nos plants ne pourroient pas réussir dans ces sables brûlants, une terre de jardin précipiteroit trop la crue, et lorsque les ceps seroient dans les 3 ou 4 ans prêts à porter, il s'y formeroit des espèces de gales dans les pieds, par laquelle maladie ils périssent.

Il ne faut donc pour les planter qu'un terrein à l'ordinaire ; il faut aussy avoir grand soin d'en éloigner ou éviter le fumier.

. . . .

Je suis très respectueusement, Monseigneur, votre très humble et très obéissant serviteur.

Arbois, 3 mars 1774.

CHAMPY.

V

Liste des plants de vigne en chevelées et crossettes, envoyés à M. l'Intendant du comté de Bourgogne, par le *Subdélégué* de DOLE.

Sçavoir :

1. *Tresseau,* bon pour le vin et pour manger.
2. *Bargan*, bon pour le vin.
3. *Gros noir*, bon pour la couleur du vin.
4. *Melon blanc*, bon pour le vin et pour manger.
5. *Noirin*, très bon pour le vin et agréable à manger.
6. *Pelsart rouge*, très bon pour le vin et pour manger.
7. *Taquet,* bon pour le vin et à manger.
8. Le *Grison,* abondant, pour le vin, fade à manger.
9. Le *Mandour*, abondant, bon pour le vin, insipide à manger.
10. *Pineau,* bon pour le vin seulement.
11. *Gamet noir*, abondant, fait du vin froid, insipide à manger.
12. *Gamet blanc,* même qualité que le gamet noir.
13. *Chasselat*, raisin blanc qui n'est propre qu'à manger.
14. *Saurignin,* c'est le raisin qui produit les bons vins d'Arbois.

Nous, subdélégué à Dôle, certifions que tous les plants de vigne désignés au présent état sont renfermés dans un ballot enveloppé de paille et ficelé, dont nous avons chargé le nommé Humbert, voiturier, pour le transporter de Dôle à Besançon et le remettre à M. l'Intendant.

Dôle, le 3 février 1774.

VANDELIN D'AUGERANS.

VALMONT DE BOMARE

(1731-1807)

Biographie :

Jacques-Christophe VALMONT DE BOMARE, né à Rouen, fut, pendant deux ans, pharmacien à Paris. Le ministre d'Argenson l'envoya en mission dans différents pays, Suisse, Italie, Allemagne, Angleterre. Notre naturaliste poussa même jusqu'en Laponie, et s'arrêta en Islande pour y étudier spécialement les volcans. Rentré à Paris en 1756, il forma un beau cabinet d'Histoire naturelle de tous ses souvenirs de voyage. Non content d'en faire les honneurs au public, il ouvrit un cours de sciences, qui, suspendu en 1788 et repris en 1795, continua jusqu'en 1806.

Valmont de Bomare fut un vulgarisateur et un philanthrope. Avant d'aller mourir à Chantilly, il résuma ses vastes connaissances en un *Dictionnaire* que nous avons consulté pour voir ce qu'il a dit du Raisin. Malheureusement, il s'est borné, dans son article, à résumer La Quintinye et Liger.

Texte : DICTIONNAIRE *raisonné universel* d'HISTOIRE NATURELLE.
Paris, Brunet, 1775.

T. VI, art. VIGNE, p. 438 et seq. Parmi les espèces de raisins les plus propres au vignoble on compte le *Morillon noir*, appelé en Bourgogne *Pineau* et à Orléans *Auvernas*, *vitis præcox acinis dulcibus nigricantibus*.....

Il y a une espèce de *Morillon* qu'on appelle *Pineau aigret* qui porte peu et donne de petits raisins peu serrés, mais le vin en est fort et même meilleur que celui du premier *Morillon*. Le *Pineau aigret* a le bois long, plus gros, plus moelleux et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors et la feuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le *Morillon taconné* ou *Meunier, vitis subhirsuta*, ainsi nommée parce que ses feuilles sont blanches et farineuses,

fait de bon vin, charge beaucoup et par cette raison on l'a trop multiplié depuis plusieurs années dans les environs de Paris, au préjudice du *Pineau* qui charge moins, mais dont le vin est bien meilleur et beaucoup plus estimé.

Le *Bourguignon* ou *Tresseau* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger : il charge trop et donne de grosses grappes.

Le *Samnoireau* se nomme *Quille de coq* aux environs d'Auxerre. C'est un raisin noir excellent à manger et à faire du vin : il a le grain un peu long et pressé.

Le *Fromenteau* cultivé en Champagne, raisin gris-rouge qui donne le vin de Sillery.

Les raisins propres à l'espalier sont le *Chasselas*, *blanc* et *noir*, le *Muscat blanc* (*vitis apiana*), le *Muscat, rouge* et *violet*, le *Corinthe,* le *Muscat d'Alexandrie,* le *Raisin précoce de la Madeleine* ou *Morillon hâtif,* la *Cioutat*, etc.

P. 466, il fait une nouvelle énumération, copiée dans La Quintinye.

LE BERRYAIS

(1722-1807)

TRAITÉ DES JARDINS ou *le Nouveau La Quintinye;* 1775, in-8°.

René LE BERRYAIS, honorable praticien d'Avranches, pomologue distingué, avait collaboré, dit-on, au *Traité des arbres fruitiers* de Duhamel du Monceau. Sous prétexte de reprendre pour son œuvre personnelle, *Traité des Jardins*, une partie des documents qu'il lui aurait fournis, il fit de larges emprunts à Duhamel. C'est ainsi que la plupart des monographies de cépages de Duhamel se retrouvent dans Le Berryais, t. I, p. 334 et seq.

Le Berryais passe d'un mot les espèces 8 et 9 de Duhamel, en disant que « le *Muscat violet* et le *Muscat noir* se cultivent peu ».

Le n° 8 de L. B. est le 10 de Duh.; le 11 de Duh. (*Raisin de Maroc*) n'est pas cité; les 9, 10 et 11 de L. B. sont les 12, 13 et 14 de Duh. En somme Le Berryais ne fait qu'abréger Duhamel.

Plus connu par ses cerises que par ses raisins, Le Berryais laissa inédit un *Traité sur les Haricots*, orné de 49 planches. Son éloge fut prononcé, peu de temps après sa mort, par M. Lair, secrétaire de l'Académie de Caen.

DE GENSANNE

HISTOIRE NATURELLE de la province de LANGUEDOC, partie minéralogique et *géoponique*.
Montpellier, 1776-79, 5 vol. in-8°.

GENSANNE, directeur des mines de Languedoc et de Franche-Comté, correspondant de l'Académie des Sciences, publia une *Histoire naturelle du Languedoc*, dont la partie géoponique aurait dû comprendre l'ampélographie de cette province. Mais cet ouvrage concerne presque exclusivement la minéralogie. L'auteur ne touche à l'agriculture que dans une partie du seul tome V; il consacre deux courtes pages (135-137) à la culture de la vigne : il ne cite aucun cépage.

MAUPIN

L'ART DE LA VIGNE.
Paris, 1779, in-8° de 100 p.

Valet de chambre de la reine Marie Leczinska, MAUPIN écrivit un grand nombre d'ouvrages relatifs à l'œnologie. Il fit des expériences célèbres à Sèvres et à Belleville. Ses hypothèses sur la fermentation ne durent pas être inutiles à Chaptal et à Pasteur. Buc'hoz réunit en 1799, probablement après sa mort, — car on ignore sa mort comme sa naissance, — un grand nombre de ses opuscules, sous ce titre : *Méthode sur la manière de cultiver la vigne et l'art de faire le vin.*

Il avait publié, en 1779, un petit traité viticole, dans lequel, se bornant à la culture, il esquive l'ampélographie, sans en nier l'utilité. Il dit, en effet, p. 77 : « Il y a tant d'espèces de raisins ou

cépages; la nature, le choix et la convenance de ces différentes espèces de raisins avec les différentes sortes de terres; tous ces objets sont, ou paraissent si intéressants que j'aurais dû, ce semble, en faire la matière d'une discussion particulière. »

Cependant il ne le fera pas, parce qu'on ne connaît pas bien les convenances de tel cépage avec tel terrain.

Maupin savait aussi que pareil travail était entrepris par plus fort que lui, et il a gardé un silence prudent.

DE CALONNE[1]

ESSAIS D'AGRICULTURE
en forme d'entretiens par un cultivateur
à *Vitry-sur-Seine*.
Paris, 1779.

Dans le IIme entretien, qui traite de la *Vigne*, nous trouvons, p. 207, les lignes suivantes :

Licidas. J'aperçois dans vos vignes des raisins blancs et des raisins gris à petits grains ; j'en vois de noirs dont le jus que je viens d'en tirer en pressant la grappe est aussi rouge que du vin. Ne me laissez pas ignorer le nom et la qualité de ces différentes espèces.

Oronte. Le raisin blanc que vous y voyez est de deux sortes : celui-ci appelé *Mellier* est sujet à couler dans les temps contraires à la fleur de la vigne, mais il se remplit ordinairement à mesure qu'il grossit ; l'autre se nomme *Morillon blanc,* qui ne coule pas; celui qui lors de sa maturité devient d'un blanc sale est le meilleur; cette troisième espèce est un *Muscadet,* raisins à petits grains de la couleur de la lie de vin, qui a quelque chose de la qualité de Muscat et qui ne coule pas ; le cep à côté qui est chargé de grappes est un *Meunier* noir, appelé *Pineau* en Bourgogne, qui ne coule que quand il dégénère, qu'il faut alors arracher; ces autres vignes éparses en diffé-

1. *Claude-François* de Calonne, agronome, de la famille du célèbre ministre de ce nom.

rents endroits sont des seps de *Morillon noir* duquel le meilleur vin se tire et qui serait préférable aux autres si on ne le voyait souvent manquer; celui dont vous avez pressé la grappe n'est planté que pour rougir le vin, il se nomme *Noir d'Espagne,* d'où il vient; d'autres l'appellent *Teinturier*. Le *Meunier* et le *Morillon* n'ayant pas d'eux-mêmes assez de couleur, le vin ne peut se rougir qu'en y mêlant le jus des raisins de teinture.

ABBÉ ROZIER

(1734-1793)

Biographie :

François Rozier, né à Lyon, fit ses humanités chez les Jésuites de Villefranche, et entra au séminaire de Saint-Irénée, beaucoup plus par amour de l'étude que par vocation religieuse. En 1757, nous le trouvons retiré dans un domaine de famille, où il cherche à s'initier à la pratique de l'agriculture. Très lié avec le docteur Willermoz, il était également en relation avec Bourgelat, qui, fondant l'École d'Alfort, ne manqua pas de faire nommer Rozier directeur de l'École de Lyon. Il connut aussi J.-J. Rousseau et accompagna ce génial rêveur dans ses promenades à travers le Lyonnais et le Dauphiné. Rozier et Rousseau étaient deux enthousiastes de la Nature, bien faits pour se comprendre; mais le philosophe de Lyon demeure infiniment plus précis et plus positif, dans ses spéculations, que le philosophe de Genève, tout en professant, avec une égale ardeur, le culte du grand Tout.

Homme de lettres, vivant de sa plume dans les colonnes du *Journal de Physique* fondé par lui en 1771, l'abbé Rozier publie de nombreux mémoires sur les sujets les plus variés. Citons ses écrits : sur la manière de distiller les vins; sur la méthode la plus sûre de faire et de gouverner les vins de la Provence; sur la manière de se procurer et de naturaliser les différentes espèces d'animaux; sur la préparation des huiles; sur la division de la France en bassins et la détermination de zones d'après la limite naturelle de la croissance des végétaux; etc., etc.

En 1775, il part pour la Corse, chargé par Turgot d'explorer le

pays et d'y fonder une école d'agriculture. De retour de cette mission en 1776, il parcourt, pour son propre compte, le Nord de la France, les Pays-Bas et la Hollande, recueillant sur sa route les renseignements agricoles les plus précieux.

Nommé, en 1779, prieur de Nanteuil-le-Haudoin, il achète peu de temps après, grâce à ce bénéfice, le domaine de Beau-Séjour, près Béziers. Il s'y installe en 1780; et, là, dans le calme rural, au milieu des flots verts de l'océan de vignes du Languedoc, il compose son *Cours d'Agriculture,* et il commence la réalisation de son rêve le plus cher, la création d'un champ de synonymies ampélographiques. Mais il avait compté sans la fatalité antique, la malechance, qui lui apparut sous les traits de son évêque, grand seigneur de province, plus gentilhomme que campagnard. Ce prélat, M. de Nicolaï, évêque de Béziers, eut l'idée d'ouvrir une route, aux frais des contribuables bien entendu, pour se rendre plus aisément à la métairie de sa maîtresse[1], et il ne trouva rien de mieux que d'éventrer le domaine de l'humble ampélographe, dont le libéralisme très connu lui avait, d'ailleurs, toujours porté ombrage. L'abbé Rozier plaida contre son évêque, gagna même son procès, mais n'en perdit pas moins pensions et bénéfice qui lui furent retirés par le contrôleur général, à l'instigation du puissant Nicolaï.

Désormais sans ressources, et dans l'impossibilité matérielle de poursuivre ses expériences, Rozier rentre à Lyon, où il est nommé directeur d'école pratique, en attendant d'être élu, à la Révolution, curé de Saint-Polycarpe. Dans ce nouveau poste, le studieux écrivain continue la rédaction de son *Cours d'Agriculture*, publication commencée en 1781, interrompue en 1792 et terminée seulement en 1800. Le dernier article qu'il y inséra fut VERS A SOIE. Une fin prématurée lui enleva le plaisir d'écrire VIGNE et VIN qui échurent, le premier à Dussieux, et le second à Chaptal.

En même temps que ce Cours, volumineux dictionnaire, il préparait une édition très complète du *Théâtre d'Agriculture* d'Olivier de Serres, avec force commentaires, dans le genre de l'édition de 1804. Mais la mort ne lui laissa ni le temps de terminer ces travaux, ni même la possibilité d'en assurer l'achèvement posthume, en en transmettant les matériaux à ses disciples. Le pauvre abbé fut tué dans son lit, écrasé par une bombe, pendant

1. Rapporté par YOUNG (*Voyage en France*, t. I, p. 111) comme un propos de table d'hôte, le fait est absolument confirmé par A.-J. DUGOUR, professeur à l'Ecole Centrale, dans une biographie de Rozier, écrite le 9 messidor an VIII.

Cf. le très intéressant article de M. le professeur Convert, dans la *Revue de Viticulture* du 23 sept. 1899.

le siège de *Commune-Affranchie*, dans la nuit du 28 au 29 septembre 1793. Son corps resta trois jours enseveli sous les décombres de sa maison. La majeure partie de ses papiers, notes, documents, manuscrits d'une valeur inestimable, furent détruits ou perdus[1]. L'abbé Rozier a laissé le souvenir d'un travailleur modeste et d'un vrai savant, philosophe ami des champs, naturaliste érudit, agronome prudent et avisé, viticulteur éminent et remarquable ampélographe. Son buste, érigé en 1812, se dresse à l'entrée du Jardin botanique de Lyon. Qu'il soit salué avec respect par tous les amis de la vigne et de la liberté!

Texte : LETTRE à DUPRÉ DE SAINT-MAUR (*in* art. VIGNE du t. X du *Cours complet d'agriculture*.

1° Je sacrifierai tout le terrain nécessaire à cette opération, au moins six arpens. 2° Je ferai venir, de deux cent vingts endroits, toutes les espèces de raisins qu'on y cultive. 3° Pendant les six premières années je ne pourrai faire autre chose qu'établir, d'une manière invariable, la synonymie des raisins, pour toute la France. Voici mes procédés :

1° Planter, province par province, les crossettes que je recevrai. Au pied de chaque crossette enfoncer une palette de bois, sur laquelle sera écrit le nom donné dans l'endroit à l'espèce de raisin ; et ajouter un numéro à côté. Le même nom et le même numéro seront inscrits sur un registre à six colonnes. 2° Je suppose les crossettes plantées dans le courant du mois de décembre 1780. Aucune observation ne sera faite en 1781, c'est l'année de la reprise de la vigne. 3° En 1782, commencer trois tailles différentes et faites en différentes terres sur les six crossettes plantées. 4° En tenir une note sur le registre général, marquer l'époque où la vigne a commencé à pleurer, à bourgeonner, le bouton à s'épanouir; enfin, décrire botaniquement la forme de la feuille. 5° En 1783, reprendre les mêmes observations, les comparer avec

1. Dugour souhaite que le reste des papiers de Rozier soit acquis par le Gouvernement. Ils étaient, en 1800, confiés au citoyen Faure, beau-frère de Rozier, domicilié à Paris.

celles de l'année précédente et les inscrire sur le registre général. 6° En 1784, revenir sur ses pas et observer, comme dans les années précédentes. Mais le bois est formé, les feuilles ont un caractère décidé ; ainsi on doit tâcher, par les feuilles seules et par le bois, de distinguer toutes les espèces des différens cantons de la France. 7° En 1785, toujours répéter les observations de l'année précédente. Ici, la fleur paraît, le raisin mûrit ; c'est le cas de déterminer les espèces, d'établir les genres et de commencer la synonymie. J'appelle cette année l'*année de probation*. 8° Enfin, en 1786, qui est l'année de confirmation, reprendre les observations depuis 1781 et, définitivement, constater la synonymie, parce qu'à cette époque le bois est parfait, la feuille bien dessinée, la fleur bien caractérisée et le fruit dans son état de perfection, pour la forme.

Voilà le point le plus minutieux et non le moins important enfin déterminé ; et je ne crains plus de n'être pas entendu partout, lorsque je parlerai de telle ou telle espèce de raisin.

« Il s'agit actuellement de la culture, du sol et de l'exposition qui conviennent à chaque qualité de raisin : c'est un nouveau genre de travail. Pour cet effet :

» 1° Je ferai arracher ce mélange monstrueux de ceps provenus des différens vignobles de la France.

» 2° Chaque espèce de raisin sera plantée séparément : I° dans un terrain pierreux et élevé ; II° dans un terrain graveleux ; III° dans de la terre végétale. Chaque plantation sera assez considérable pour donner deux pièces de vin, dont une sera conservée afin de connaître la qualité et la durée du vin, et l'autre convertie en eau-de-vie, également pour connaître la quantité d'esprit ardent que l'espèce de raisin peut fournir, et la qualité dont sera cette eau-de-vie.

» 3° Comme toutes les espèces seront distinguées dans leurs plantations, et que chaque plantation occupera trois sols différens, il sera aisé de constater quel raisin doit

être mélangé avec tel autre et quel sera le résultat de ces mélanges, selon leurs différentes proportions.

» Ce second travail doit encore durer six années. Pendant les trois premières, la vigne ne produit rien ; à la quatrième, son produit est presque nul ; dans la cinquième, il est encore trop aqueux et n'a ni caractère ni qualités décidés ; ce n'est que sur la sixième qu'on peut asseoir un jugement solide. Pour parvenir à ce point, il faut donc un travail assidu de douze années consécutives ; duquel résulte nécessairement un ouvrage utile à toutes les provinces, parce qu'il est fondé sur l'expérience et sur des observations soutenues.

» La seule objection, plausible en apparence contre ce plan, consiste à dire : Vous faites vos observations dans le territoire de Béziers : le grain de la terre y est différent de celui d'Orléans ; ainsi vos principes ne peuvent s'appliquer ni au vignoble d'Orléans, ni aux autres vignobles de France.

» Je réponds : N'est-il pas démontré qu'en 1753, le vin fut très bon dans toute la France ? il ne fut bon que parce que le raisin acquit partout une maturité complette ; ainsi je dois bien mieux juger à Béziers de la qualité du raisin qu'à Orléans, puisque je suis assuré d'y avoir cette maturité complette. Quant au goût qui provient du terroir, il est indépendant de tous les renseignements. Les vignes de Bourgogne, ne donnent pas à Béziers du vin de Bourgogne ; mais l'expérience prouve que ces vignes y donnent un vin excellent. Il est démontré que tous les plants venus du Nord au Midi gagnent en qualité ; donc je puis mieux, à Béziers ou dans les provinces méridionales, juger de la qualité d'un raisin ; donc les principes généraux établis sur ces qualités pourront être utiles dans les autres provinces ; c'est donc aux propriétaires à en faire l'application sur leur terroir ; et il est impossible que ces principes, confirmés par l'expérience, ne vaillent pas mieux qu'une routine sans principes. Au surplus, que l'on consulte les gens de l'art sur l'exactitude de mon raisonnement.

» Ce n'est pas assez d'observer pour communiquer ensuite ses expériences au public par la voie de l'impression : le paysan ne lit pas. Ce n'est donc pas par des livres qu'il faut l'instruire, mais par l'exemple. A cet effet, je m'engage à prendre chez moi en janvier 1784, quatre jeunes paysans ; en 1785 autant ; et autant en 1786 ; ce qui fera le nombre de douze. Ils y resteront trois ans et seront nourris, éclairés et chauffés gratuitement ; leur entretien sera à leurs frais ; ils resteront chez moi pendant trois années, de sorte que ceux entrés en 1784 sortiront en 1787 et ainsi de suite ; de cette manière, il y aura toujours huit anciens et quatre nouveaux. »

Notes :

N'est-ce pas le plan d'une admirable Ferme-école viticole, d'une Station familiale ? D'ailleurs, les projets de Rozier et leur commencement d'exécution, ont été trop bien et trop souvent, appréciés pour que nous soyons obligé d'en refaire l'éloge.

Voici d'abord les réflexions dont Dussieux fait suivre cette lettre historique :

Il est impossible de tracer un plan plus méthodique que celui-là et d'imaginer un établissement où l'amour de la science et l'attachement à la chose publique soient plus authentiquement constatés. Rozier ne s'en était point tenu à une stérile spéculation ; il avait jeté les fondements de son travail, il le suivait avec activité dans la terre qu'il habitait près Béziers, quand les dégoûts, les contradictions sans nombre qu'on lui fit éprouver, les odieuses tracasseries auxquelles il fut en butte, le forcèrent à s'éloigner du séjour qu'il avait choisi et à abandonner son utile établissement.

Dupré de Saint-Maur, secondé par le zèle du citoyen Latapie, en avait fait commencer un du même genre aux environs de Bordeaux ; mais il eut le sort du premier ; il n'existe plus ; les effets de la révolution l'ont anéanti. Le sol qui avait reçu les divers plants de vigne, a passé à des mains étrangères, qui lui ont donné une tout autre destination. Les papiers publics nous ont appris que la Société d'Histoire naturelle du département de la Gironde provoquait de nouveau cet établissement ; qu'elle désignait même au gouvernement le lieu qu'elle jugeait le plus favorable à ses vues. Puissent les moyens de finances, qu'à cet effet on mettra sans doute à sa disposition, répondre à son zèle et à ses lumières !

Il est indubitable qu'un établissement de ce genre, porté au

degré de perfection dont il est susceptible, répandrait de grandes lumières sur deux branches importantes d'histoire naturelle et d'économie rurale; mais remplirait-il toutes les vues de Rozier et de ses estimables émules ? J'en doute.

L'annonce de la collection qu'on se proposait de former à Bordeaux a donné lieu à quelques observations très remarquables. Le citoyen Duchesne, professeur de botanique et d'agriculture dans le département de Seine-et-Oise, regarde comme très utile cette entreprise de cultiver comparativement la collection la plus complette qu'on pourra se procurer des cépages et complants de vigne; c'est-à-dire des races ou variétés individuelles, multipliées au moyen de la propagation par bourgeons.

Voilà, ensuite, les observations de Duchesne[1] auxquelles fait allusion Dussieux.

ANNALES DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE,
t. II, p. 38 et seq.

Plan d'une Pépinière qu'on désire former à Bordeaux *pour y rassembler tous les cépages*, c'est-à-dire toutes les espèces et variétés de vignes. — Dans le n° 2, t. II, du *Journal de Santé et d'Histoire naturelle* de Bordeaux (25 thermidor an V), on lit un rapport fait à la *Société d'Histoire naturelle* de cette ville, qui nous paraît intéresser l'agriculture.

Il y a parmi les différentes espèces et variétés de vignes, la même confusion, quant aux dénominations, que celle qui a lieu parmi les froments, les pommiers, etc. Ce qui regarde les froments est à peu près éclairci, maintenant, par beaucoup d'expériences faites à Rambouillet, et qui seront publiées quand les circonstances le permettront.

On a conçu, depuis longtemps, l'idée de débrouiller toute la nomenclature des pommiers. C'était une des expériences qu'on se proposait aussi de faire dans le parc de Sceaux et qui ne sera pas perdue de vue.

Nous savons que feu *l'abbé Rozier*, dans un prieuré dont il était titulaire, auprès de Béziers, avait rassemblé un grand nombre de vignes, tirées de la Bourgogne, de l'Orléanais, etc., dans l'intention d'en connaître les rapports et les différences, et vraisembla-

1. *Antoine-Nicolas* DUCHESNE (1747-1827), naturaliste versaillais, successivement professeur d'Histoire naturelle à l'Ecole centrale de Seine-et-Oise, au Prytanée de Saint-Cyr et au Lycée de Versailles. On a de lui : *Manuel de Botanique*, Paris, 1764; *Histoire naturelle des fraisiers*, 1766; *Le Jardinier prévoyant*, almanach de 1770 à 1781, 11 vol.; *Considérations sur le Jardinage*, 1775; *Sur la formation des Jardins*, 1779; etc.

blement d'en débrouiller aussi la nomenclature. La fortune de l'abbé Rozier ne lui a pas permis d'acheter le local de son prieuré, où il avait commencé ses expériences sur les vignes. Une main barbare a arraché, sans pitié, le fruit des recherches et l'objet des travaux d'un savant, qu'on devait inviter à accepter une propriété qu'il consacrait à l'utilité publique. Soit qu'il ait le premier formé le plan d'étudier les diverses espèces et variétés de vignes, soit qu'il l'ait adopté pour l'exécuter dans le Languedoc, pendant que d'autres l'exécutaient ailleurs, soit qu'il se soit concerté avec quelques amis de l'agriculture, pour n'examiner que les vignes de quelques cantons déterminés, pendant que d'autres choisiraient celles des pays plus voisins de leurs climats, le rapport des commissaires de la Société d'Histoire naturelle de Bordeaux attribue à *M. Dupré de Saint-Maur*, autrefois intendant de Guyenne, la gloire d'avoir voulu établir une pépinière de vignes dans laquelle on réunit une partie des différents *cépages* de France. Il fut secondé par le zèle du citoyen Latapie, qui eut, comme l'abbé Rozier, la douleur de voir son travail anéanti par la révolution, puisque le sol même, où étaient ses plants, a passé dans des mains qui l'ont dénaturé.

On doit apprendre, avec satisfaction, que la *Société d'Histoire naturelle* de Bordeaux provoque de nouveau cet intéressant établissement. Après avoir balancé longtemps les inconvénients que présentent les divers emplacements nationaux disponibles, elle a pensé qu'aucun ne réunirait plus d'avantages que le vaste enclos de la ci-devant Chartreuse. Dans quelques endroits de cet enclos, le sol est une argile mêlée de cailloux et analogue à celui des côteaux des environs de Bordeaux; dans d'autres, c'est du sable et des cailloux, ce qui l'assimile aux campagnes appelées *Graves*, d'où vient le nom d'un vin en réputation. Une partie de l'enclos est humide, mais on croit pouvoir la dessécher en donnant à l'eau un écoulement dans le ruisseau qui baigne ses bords.

Il n'appartient qu'aux personnes qui connaissent bien le local, de juger s'il est convenable pour remplir le but qu'on se propose. C'est à elles aussi à concilier les vues d'économie avec l'importance du projet. Pour nous, nous n'avons qu'à applaudir à une idée, qui, si elle est bien suivie et point troublée dans son exécution, ne peut manquer d'être utile à une branche précieuse de l'Agriculture française.

Les commissaires de la *Société d'Histoire naturelle* de Bordeaux, d'après des données recueillies, portent à 3.000 le nombre des noms connus de cépages. Sans examiner si ce nombre est exagéré ou trop faible, et comment on a pu se le procurer, nous pensons, comme eux, qu'on rendrait un grand service à l'agriculture, en réunissant toutes les espèces de vignes dans une pépinière, pour

déterminer les caractères distinctifs de chaque cépage; pour ne donner qu'un seul nom aux individus qui sont semblables; pour indiquer le terrain qui convient à chaque espèce; quelle est celle qui donne le plus de vin, et celle qui donne le meilleur; enfin, quel est le mélange et quelle est la proportion des cépagnes nécessaires pour faire produire à un terrain donné la plus grande quantité possible du meilleur vin.

ANNALES D'AGRICULTURE. Tome II, p. 420 et seq. *Lettre du Citoyen Duchesne* sur le projet de réunir à Bordeaux les divers cépages de vigne.

Le citoyen *Duchesne,* professeur de Botanique et d'Agriculture au département de Seine-et-Oise, très connu par des ouvrages estimés sur la botanique, et en particulier sur les familles des fraisiers et des cucurbitacées, plus digne encore de la reconnaissance publique, par le *Portefeuille des enfans,* dont il est l'auteur, nous a écrit à l'occasion d'un article inséré dans un des numéros des *Annales*, la lettre suivante, que nous allons copier en entier, parce qu'elle contient une réflexion intéressante.

— Vous avez annoncé, citoyen, la très utile entreprise faite à Bordeaux, de cultiver comparativement la collection la plus complète qu'on pourra se procurer des *cépages* ou *complants* de vigne : c'est-à-dire des races ou variétés individuelles, multipliées au moyen de la propagation par bourgeons, la seule employée pour la vigne dans les divers procédés des marcottes et boutures, sous les noms de *provins*, *crossettes*, *fosses*, *ceps couchés* et *autres*, puisqu'on n'élève presque jamais la vigne de pépins. — En quelque lieu que cette collection s'exécute, il est probable qu'elle pourra déterminer les essences véritablement différentes, rapprocher les variétés analogues sous leurs races primitives; et, au moyen d'une bonne concordance, supprimer tous les doubles-emplois causés par des équivoques de nomenclature. C'est un premier bien qui en résultera.

Mais quant à la proposition si importante qui termine l'annonce, pag. 38, savoir, de déterminer le mélange des plantes qui fait produire à un terrain la plus grande quantité possible du meilleur vin, je doute que des expériences faites à Bordeaux puissent rien offrir de concluant pour les vignobles des environs de Mâcon, d'Auxerre ou de Rheims; j'ai à cet égard une observation à vous citer. Le voisinage des belles plantations de Malesherbes et de Denainvilliers, que j'étais allé visiter, en 1776, m'ayant donné occasion de parcourir le terroir de Puiseaux, avec un riche propriétaire du canton, je pris connaissance de la culture que l'on fait dans ce vignoble, en terre forte et à plat pays, de deux sortes

de raisin, l'une nommée le *Gois*, célèbre par la grosseur de son grain et de sa grappe; l'autre nommée *Teint* dans tout le Gâtinais, et ailleurs *Teinturier*, parce qu'il sert à teindre ou, si l'on veut, à colorer le vin, dont le Gois produit la quantité. L'essence de ce *teint* est facile à déterminer par la couleur rouge que prennent ses feuilles vers le temps de la vendange; on n'en établit qu'un cinquième ou un sixième du total, ce qui suffit pour que le vin du Gâtinais soit employé comme vin colorant pour tous les mélanges usités dans le commerce des vins. Les marchands l'achètent à la vue, sans le goûter, et le produit de ces vignes n'en est pas moins un excellent revenu.

Ce propriétaire avait pour femme la fille d'un habitant d'Auxerre; ils avaient désiré se procurer pour eux un vin plus délicat et vraiment potable. Les meilleurs plants tirés d'Auxerre ne produisirent chez eux qu'un stérile feuillage; ils me firent voir le mauvais succès de leur entreprise et l'ont abandonnée.

Je vous propose donc, citoyen, de présenter, dans vos *Annales*, comme utile et même nécessaire, de former en France au moins quatre établissements, semblables à celui de Bordeaux, ou même de les multiplier dans tous les départements où il se trouve des vignobles; non pas peut-être pour y refaire le premier travail de la comparaison des essences diverses, mais au moins pour cultiver comparativement celles qui auront été reconnues différentes.

Il sera possible et même très probable d'obtenir pour résultat, en plus d'un vignoble, la connaissance de quelques innovations utiles qui, sans ces essais combinés, resteraient ignorées pendant une longue suite d'années.

FAUJAS DE SAINT-FOND

(1741-1819)

Biographie :

Barthélemi FAUJAS DE SAINT-FOND, né à Montélimar, fit ses études à Lyon et devint avocat à Grenoble. De fréquentes courses dans les Alpes lui donnèrent la passion de la géologie. Son ami, M. de Buffon, le fit nommer, en 1777, adjoint-naturaliste au Muséum à Paris. Il obtint une pension de Louis XVI et fit de nombreux voyages d'explorations minéralogiques en France et à l'étranger. Il découvrit les gisements de minerai de fer de la Voulte, dans

l'Ardèche, et reconnut dans les montagnes du Vivarais, des volcans éteints. Destitué sous la Révolution, il fut replacé par le Directoire comme professeur de géologie au Muséum. Il y professait encore en 1818. Il édita les œuvres de Bernard Palissy avec l'aide de Gobet.

Son *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* contient plusieurs mémoires sur les Mûriers, les Vers à soie et les Vins. Nous nous arrêterons à ce dernier travail.

Texte : MÉMOIRE SUR LES VINS DU DAUPHINÉ, *in* Hist. Natur. de la province du Dauphiné.
Grenoble et Paris, 1781, in-8°.

P. 179, l'auteur commence par les vins de Vienne, dont il cite les crus : Côte-Rotie, Seyssuel, Porte-de-Lyon, la Ravette.

P. 185, il dit : « Deux seules espèces de raisins composent ces excellents vins, la *Serine* et le *Vionnier*. L'on faisait usage autrefois d'une variété de *Serine* à grains pointus, qui donnait beaucoup de qualité au vin ; mais, comme elle était fort sujette à couler et qu'elle produisait peu, elle a été abandonnée. »

P. 187, à propos du vin de l'Hermitage : « L'on ne fait presque usage, dans les vignes de l'Hermitage, que d'une seule espèce de raisin, nommée sur les lieux la *Sira ;* la variété de ce raisin, dont le grain est petit et un peu allongé, est préférable et produit le meilleur vin rouge. Le raisin blanc entre aussi dans la composition de ce vin et le rend plus fin et plus délicat ; mais l'on ne fait usage que d'une seule espèce, nommée la *Roussane,* raisin qui jaunit et roussit beaucoup à l'ardeur du soleil..... Le vin blanc (de l'Hermitage) se fait avec la *Roussane,* et plusieurs personnes y mêlent de la *Marsanne,* autre raisin blanc qui rend le vin un peu liquoreux. »

P. 188 et seq. il cite les crus des vins de Montélimar, et il donne, p. 191-192, les espèces de raisins qu'on y cultive :

« Raisins noirs : le *Pique-Poule*, de la grosse et de la petite espèce ; le *Rouveiron ;* le *Mouleiron* ou *Moulard ;*

l'*Ugne;* le *Saler noir;* l'*Espagnol;* le *Piquardan noir,* peu commun.

» Raisins rouges et gris : le *Grec rouge;* le *Rouveiron gris;* le *Saler gris.*

» Raisins blancs : la *Clairette,* de la grosse et de la petite espèce : le *Colombeau,* qui ne produit que lorsque la souche est vieille; l'*Ugne verdale;* l'*Ugne rousse;* le *Piquardan;* la *Bourboulenche;* le *Grec blanc;* le *Raisin de la Magdelaine,* espèce de Chasselar; le *Raisin de Notre-Dame* ou *Raisin de Panse;* le *Farnoux,* mauvaise espèce, mais qui se conserve longtemps; la *Soufrette,* espèce de Chasselar semblable à celui de Paris; le *Blanchon,* dont le grain est petit et sucré; l'*Abeillane,* doux et précoce; une espèce de *Malvoisie,* etc.

» Je ne parle pas des différentes espèces de *Muscat,* qu'on ne cultive que pour manger. »

P. 197, à propos des vins de Donzère, il dit : « Les raisins propres à produire les meilleurs vins rouges sont ceux qui sont connus sur les lieux sous les noms de *Ribié,* de *Saler,* de *Grec,* de *Pique-Poule* de la grosse et de la petite espèce. On laisse perdre en ce moment un raisin précieux, sous prétexte que le grain en est trop petit et qu'il donne peu de vin : c'est le *Cabounet,* qui produit un vin chaud et parfumé.

» Les raisins blancs les plus estimés sont : la *Clairette,* le *Piquardan,* le *Rosani.* »

Le reste du mémoire est consacré à la vinification; il cite l'article VIN, par le chimiste Macquer dans le *Dictionnaire de Chimie,* édition de 1778, et un article du même chimiste dans le *Mercure de France* du 11 septembre 1779. J'y relève ceci :

P. 207 : « Les moyens de donner une belle couleur au vin rouge est de prendre des raisins noirs; la meilleure espèce est celui qui a la queue rouge, qu'on nomme en quelques pays *Pied-de-Perdrix* et en d'autres *Côte-Rouge.* »

DE SECONDAT

(1716-1796)

Biographie :

Jean-Baptiste, BARON DE SECONDAT, né à Marthilhac, près Bordeaux, fut conseiller au Parlement de Guienne. Par respect pour son père, Montesquieu, le célèbre auteur de tant d'ouvrages immortels, l'*Esprit des Lois*, *Lettres Persanes*. *Grandeur et décadence des Romains*, etc., il ne prit pas le nom de Montesquieu et conserva pieusement à la Brède les appartements de son père tels qu'ils étaient le jour de sa mort.

. Le baron de Secondat fit un voyage triomphal en Angleterre, en 1756, porté en quelque sorte par le souvenir de l'illustre Montesquieu.

Entraîné par ses études, et la surveillance de ses intérêts, vers l'agriculture, il fit une croisade en faveur d'Olivier de Serres, absolument méconnu de son temps. Cette campagne, entreprise parallèlement à celle de l'abbé Rozier, le rend, lui aussi, un des inspirateurs et des ancêtres, en quelque sorte, de la belle édition de 1804, due à la collaboration des membres de la *Société d'agriculture de Paris*.

A la Révolution, craignant d'être compromis, il jeta au feu les manuscrits de son père. C'est un acte regrettable à tous égards.

Philosophe intelligent et doux, Secondat s'était préoccupé du sort des vignerons et de l'étude des cépages. Il avait conçu le projet d'une histoire complète de la vigne dans laquelle il aurait rapproché les noms des diverses espèces de raisins cultivés en Europe. Cet important travail n'a pas paru. Nous ne possédons de lui que de rapides monographies, dont plusieurs très remarquables et fort intéressantes pour le vignoble bordelais. Voici la liste des cépages qu'il a passés en revue :

Texte : MÉMOIRES sur l'Histoire naturelle du Chêne... sur la CULTURE de la VIGNE, et *sur le vin de Guienne*, etc., par M. de Secondat.
Paris, de Bure, 1785.

P. 67. Art. I. *Des raisins rouges dont le grain est rond.* Carmenet du Médoc, petite vigne dure des Graves. —

Grand Carmenet du Haut-Médoc, Carbouet ou grande vigne des Graves, Carmenelle des Palus. — Petit verdot. — Massoutet. — Tarney, Coulant, du Bas-Médoc. — Amaroï. — Pied rouge, Côte rouge, boucharès, étranger, gourdoux.

Malbeck, lukens (Lukens était un médecin de Bordeaux, mort depuis trois ans à l'âge de 90 ans : il avait planté beaucoup de vignes à Camblanc. Malbeck en avait planté beaucoup aussi en Médoc) ne diffèrent pas du Pied Rouge.

Petit boucharès, étranger. — Cruchinet, doux-same. — Balouzat ou Mourane. — Petite Mérille. — Martimous. Muscat rouge.

Les espèces suivantes sont mauvaises : Petite Parde. — Pelaouille. — Enrageat rouge. — Mou noir. — Gros cruchinet. — Auvernat gris, ou Meunier de l'Orléanois. — San-Moireau (c'est un raisin très peu estimé à Orléans).

Art. II. *Espèces de raisins rouges à grain ovale.*

Chauché noir. — Coni. — Grosse Mérille.

Les espèces suivantes sont mauvaises : Picardan rouge. — Enrageat claret. — Moustrage.

Art. III. *Espèces de raisins blancs à grain rond.*

Muscat. — Muscadet, Guilandou à Clairac, Auvernat blanc à Orléans. — Béquin ou blanquette sucrée. — Sémélion. — Corinthe. — Blanc berdet en Guienne, Mélié vert à Orléans et dans la Maison rustique. — Blanc auba. — Chasselas. — Blanquette, en Angoumois Donne. — Enrageat. — Cioutat ou Persillade. — Blanc mou. — Vespei.

Art. IV. *Des espèces de raisins blancs dont le grain est ovale.*

Muscat de Malaga ou Passemusquée. — Sauvignon. — Prunelat, œil de tourd, à Clairac. — Malvoisie. — Ronchalin. — Chalosse dans les Graves, peut-être Blayois dans le Médoc. — Petit Guilan ou Couchort. — Blanc audet. — Picardan blanc.

Notes :

On voit que l'ampélographe bordelais avait adopté la classification par forme et couleur de grains. La division en grains ronds et en grains ovales est d'ailleurs une des plus scientifiques, à cause de la différence de structure de l'ovaire, caractère absolument botanique.

Il est à remarquer aussi la transformation de noms subie depuis le siècle dernier. En ampélographie, l'usage est plus fort que le dictionnaire. Alors que nos grands-pères disaient, en Bourgogne, *Chardenet* pour *Chardonnay* et *Gamet* pour *Gamay,* Secondat, bien placé pour connaître l'orthographe des vocables qu'il cite, donne, en Bordelais, *Carmenet* pour *Cabernet* et *Sémélion* pour *Sémillon*. Serions-nous obligés de chanter avec Pline, Olivier de Serres et Dussieux :

Souvent vigne varie.
Bien fol est qui s'y fie!

ORTLIEB

PLAN ET INSTRUCTIONS fondés sur l'expérience, pour l'amélioration et l'augmentation des biens de la terre, spécialement des VIGNOBLES.
Dictés par instinct patriotique, et dans la seule vue d'avancer le bien de l'humanité.
Dédié aux États-Généraux, par JEAN-MICHEL ORTLIEB, cultivateur et vigneron de Rikwir en Haute-Alsace.
Strasbourg, 1789, in-8°.

Nomenclature des cépages multipliés en vue de la vente par cet intelligent praticien, père de l'*Ortlieber :*

1. Le petit *Rœuschlinger,* recommandé par les prévots et jurés. (Daignerait-on pardonner à ma vanité si j'osais former le désir que ce petit R. fut nommé de préférence le cru d'Ortlieb?) 2. Commun du Val; 3. Gentilverd; 4. Chasselas; 5. Grand Rœuschlinger; 6. Riesling; 7. Payan, raisin fort rouge servant à donner teint au vin; 8. Le Commun (à 5 livres le cent bien emballé); 9. Rouge du val; 10. Tokay; 11. Des Dames; 12. Grand d'Italie;

13. Saint-Jacques; 14. Gentil Rouge; 15. Gentil blanc; 16. Bourgogne; 17. Muscat; 18. M. gris; 19. M. rouge; 20. M. noir à 15 livres le cent.

Notes :

Adroit praticien d'Alsace, le vigneron ORTLIEB donna son nom à une sélection de *Folle blanche*, connue en pays rhénan sous les vocables de *Knipperlé, Petit Rœuschling* et *Petit mielleux*, et plus généralement *Ortlieber*.

Stoltz (*Ampélographie Rhénane*, p. 131 et seq.), s'appuyant sur Chaptal et Odart, assimile l'*Ortlieber* à la *Folle* des Charentes et traite très durement son inventeur. Il est amusant de voir que notre siècle n'a rien innové en fait de puffisme viticole. Aujourd'hui que nous sommes inondés de prospectus mirifiques et de photographies fantastiques, où les ceps apparaissent plus chargés de fruits que des pruniers, il est piquant de feuilleter Stoltz et de lire, écrite par lui, l'instructive histoire de l'ingénieux Ortlieb qui a su gagner beaucoup d'argent et faire passer son nom à la postérité, en vendant honnêtement des petits paquets de bois habilement étiquetés.

BASTIEN

(1747-1824)

Biographie :

Jean-François BASTIEN, libraire et agronome, vécut à Paris, renommé pour son zèle et son intelligence. Il a donné des rééditions soignées de nombreux classiques français : Montaigne, Charron, Rabelais, Scarron, d'Alembert. En outre, il a publié plusieurs ouvrages utiles sur l'agriculture : l'*Année du Jardinage*. Paris, 1799, 2 vol. 8°; le *Calendrier du Jardinier*, Paris, 1805, in-12; le *Nouveau Manuel du Jardinier*, Paris, 1807, 2 vol. in-12. Enfin, il a refondu la *Nouvelle Maison Rustique* de Liger, qu'il a publiée en 1798, 3 vol. 4°. Sa partie ampélographique y a été améliorée par de judicieux emprunts faits à Duhamel du Monceau.

Texte : LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE
ou *Economie rurale*, pratique et générale
de tous les biens de campagne.
Paris, Déterville, 1798.

T. III, p. 277-282. Bastien reproduit textuellement le chap. I, liv. VI, partie III, de Liger. Il se borne à corriger le Muscat de *Ribezate* en Muscat de *Rivesalte*.

Dans deux autres passages il a développé sensiblement le texte primitif, tout en s'en inspirant. On voit qu'il a lu Duhamel. Il cite même quelques variétés nouvelles. Nous croyons devoir donner ces pages.

T. II, p. 553. « 1. *Raisin précoce, Raisin de la Madeleine, Morillon hâtif. Vitis acino parvo, subrotundo, nigricante, præcoci.* Cette vigne devient moins grande que la plupart des autres ; sa feuille est petite, ses grappes sont petites, parce que les grains, quoique nombreux, sont fort petits. Leur forme est un peu allongée, leur peu dure, d'un violet noir, leur eau est presque insipide. Ce petit raisin n'a d'autre mérite que sa précocité.

2. *Chasselas, Chasselas doré, Bar-sur-Aube blanc. Vitis acino medio, rotundo, ex albido flavescente.* Cette vigne, la plus commune dans les jardins, parce que son fruit y mûrit le mieux, en espalier, en contre-espalier ou autrement, aux expositions du midi, du levant et du couchant, produit de grosses grappes dont les grains, inégaux en grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un vert très pâle, qui jaunit ensuite et s'ambre. La chair est très fondante et pleine d'eau très douce et sucrée.

3. *Chasselas rouge. Vitis acino medio, rotundo, rubello.* C'est une variété de la précédente, un peu moindre dans toutes ses productions: ses grains se lavent légèrement de rouge sur un côté.

4. *Chasselas musqué. Vitis acino medio, rotundo, albido, moschato.* Cette vigne très estimable est une autre variété de chasselas, un peu plus tardive, dont le grain ne prend point de couleur ambrée ; son eau abondante et sucrée est relevée d'un musc agréable.

5. *Cioutat, Raisin d'Autriche. Vitis folio laciniato,*

acino medio, rotundo, albido. C'est encore une variété du chasselas, dont les grappes sont moins nombreuses, moins grosses et moins garnies de grains. La feuille est palmée, laciniée en 5 pièces, qui sont découpées profondément et garnies par les bords de dents fort longues.

6. *Muscat blanc. Vitis apiana acino medio, subrotundo, albido, moschato.* La feuille de cette vigne, de grandeur inégale à celle du chasselas, est découpée très peu profondément, d'un vert plus foncé, et garnie de dents plus aigües. Sa grappe est fort allongée, presque conique, trop garnie de grains, qui sont un peu allongés, renflés par la tête. La peau est cassante, d'un vert presque blanc, et ambrée. La chair un peu ferme est pleine d'eau sucrée et très musquée ; rarement cet excellent raisin mûrit bien à l'exposition même du midi.

7. *Muscat rouge. Vitis apiana acino medio, rotundo, rubro, moschato.* C'est une variété qui mûrit moins difficilement, parce que les grains sont moins serrés ; ils sont bien arrondis, couverts d'une peau un peu moins cassante, d'un beau rouge vif, quelques-uns marbrés de jaune et de rouge pâle. L'eau est un peu moins musquée.

Le muscat violet et le muscat noir, ayant moins de qualité que les deux précédents, se cultivent peu ; le noir mûrit beaucoup mieux.

8. *Muscat d'Alexandrie, Passe-longue musquée. Vitis apiana acino magno, ovato, e viridi flavescente, moschato, Alexandrina.* Les feuilles de cette vigne sont un peu moins grandes et découpées plus profondément que celles des autres muscats. La grappe est allongée, peu garnie de grains, qui sont ovales, un peu renflés par la tête, couverts d'une peau dure, d'un vert clair qui se change en jaune ambré lorsque le fruit acquiert sa maturité, ce qui arrive rarement ; c'est pourquoi, dans notre climat, son principal usage est pour des confitures excellentes ; le feu supplée le soleil et développe un goût très musqué.

9. *Cornichon blanc*[1]. *Vitis acino longissimo, cucume-*

1. Variété qui n'existe point dans Liger.

riformi, albido. La feuille est fort grande et très peu découpée, la grappe contient peu de grains, qui sont très longs, enflés par le millieu, courbés, de la forme d'un cornichon. La peau est dure, bien fleurie, d'un vert blanchâtre, qui jaunit un peu. La chair est blanche et fondante, l'eau est douce, sucrée et très agréable. Ce raisin mûrit difficilement, et sa variété de couleur violette encore davantage.

10. *Corinthe blanc. Vitis acino minimo, rotundo, albido, sine nucleis, Corinthia.* Ses feuilles sont grandes, étoffées, couvertes d'un duvet blanc, très peu découpées, bordées de dents longues et fort aigües. La grappe est très allongée, bien garnie de très petits grains ronds, de la même couleur que le chasselas, très fondants et pleins d'eau sucrée. Ce petit raisin, dans lequel il n'y a point de pépins, mûrit fort bien vers la mi-septembre (à la fin de fructidor). Il y a deux variétés moins estimables : l'une rouge et l'autre violette.

11. *Bourdelas, Bordelais, Verjus. Vitis acino majore, ovato, e viridi flavescente, Burdigalensis.* La feuille de cette vigne est fort grande et découpée peu profondément ; sa grappe est fort grosse et bien garnie de gros grains ovales ou oblongs, un peu enflés par la tête, couverts d'une peau très dure, d'un blanc qui jaunit dans la suite, très remplis d'eau agréable. Mais, avant que le grain ait acquis sa grosseur, on en exprime le verjus, de grand usage dans la cuisine ; ou bien, avant qu'il soit mûr on en fait d'excellentes confitures.

Il a 3 variétés : une à très gros grain, qui lui est préférable ; une à fruit noir, et une à fruit rouge, dont le fruit par sa couleur ne serait pas aussi agréable à l'œil, employé aux mêmes usages. »

T. II, p. 662. « Les raisins qu'on plante ordinairement dans les jardins sont : 1° le *Morillon noir,* qui n'a d'autre mérite que la précocité ; ses grains sont petits, sucrés, et leur peau est dure ; 2° la *Malvoisie* est un raisin

hâtif, gris, sucré et relevé ; son grain, petit, est très plein de jus ; 3° le *Chasselas blanc* est l'espèce la plus commune dans les jardins ; il devient ambré quand on a soin de le découvrir ; le *noir,* le *rouge,* le *violet* et le *musqué* en sont des variétés, ce dernier est rare ; 4° le *Cioutat* ou *Raisin d'Alexandrie,* ne diffère du *Chasselas blanc* qu'en ce que sa grappe est moins grosse et que ses grains sont plus allongés ; sa feuille est découpée comme celle du persil ; 5° le *Muscat blanc* est un raisin très musqué et d'un goût fort relevé, qui parvient rarement à une parfaite maturité ; 6° le *Muscat rouge* a cet avantage sur le blanc, parce que ses grains sont moins serrés ; le noir et le violet sont, ainsi que le rouge, des variétés du *Muscat blanc ;* 7° le *Muscat d'Alexandrie,* blanc et rouge, ne mûrit qu'au midi ; son grain est ovale et très gros, et sa chair est couverte d'une peau dure d'un vert clair ; 8° le *Corinthe blanc* est petit, rond et sans pépin, et mûrit à la mi-septembre (fin de fructidor) ; il en existe de violet, de rouge et de sans pépin, qu'on appelle *Gros Corinthe ;* 9° le *Raisin panaché*[1] est recherché par sa singularité ; on voit sur la même grappe des grains blancs et des rouges, dont quelques-uns ne le sont qu'à-demi ; 10° le *Bordelais* ou *Verjus* donne du fruit noir, du rouge et du blanc ; celui-ci est le plus cultivé, il est excellent pour confire. »

DUSSIEUX

(1746-1805)

Biographie :

Louis Dussieux ou d'Ussieux, — il y a des D qui semblent attendre l'apostrophe ! — littérateur français, né à Angoulême et mort au château des Vaux, à Pontguin près Chartres, gagna sa fortune dans le *Journal de Paris*, qu'il avait fondé en 1777 avec

1. Variété oubliée par Liger.

quelques amis. On le voit s'intéresser à toutes les entreprises littéraires de son temps. Polyglotte et esprit très éclectique, il touche à tout, souvent avec bonheur, toujours avec mesure.

Il publie l'*Histoire abrégée de la conquête et de la découverte des Indes par les Portugais*, Paris, 1770; *Les Héros français* ou *Le Siège de Saint-Jean-de-Losne*, drame héroïque en prose, Paris, 1773; *Le Décaméron français*, Paris, 1774, 2 vol.; *Nouvelles françaises*, Paris, 1775; une traduction de *Roland Furieux*, en 4 vol. 1775-85; *Collection des Mémoires particuliers relatifs à l'Histoire de France*, 1785-90, 67 vol.; *La Bibliothèque des dames* (en collaboration avec Duchesnay, son beau-père), 1785, 154 vol. in-18.

Il se retire aux Vaux, à la Révolution, et figure au nombre des proscrits de la Terreur. Nous le retrouvons député aux Anciens de 1795 à 1799. Il entre, en 1798, à la *Société d'agriculture de Paris* (aujourd'hui *Société Nationale*). A partir de ce moment, il consacre sa plume féconde aux productions agricoles. Il multiplie les *Mémoires* pour les *Annales* de la Société, collabore aux *Notes* de l'édition d'Olivier de Serres, et enfin rédige, avec Chaptal et Parmentier le t. X du *Cours complet d'agriculture* de Rozier. Il assume la lourde responsabilité de composer l'article VIGNE. Et, malgré les erreurs que nous avons signalées plus haut, p. 29, il s'en tire à la satisfaction générale. Savant honnête et loyal, Dussieux ne manque pas, au début de son article, de remercier ses collaborateurs Jumilhac en Seine-et-Oise, Thaumassin en Côte-d'Or, et l'historien Legrand d'Aussi. « Non seulement Legrand d'Aussi, dit-il, a trouvé bon que je profitasse pour la partie historique des détails qu'il a publiés sur cette matière, mais il a bien voulu tirer de son portefeuille et me copier des anecdotes manuscrites qui me paraissent d'un grand prix. »

Il est probable que l'abbé Rozier nous aurait donné de tout autres monographies, s'il avait vécu. Mais, à tout prendre, les descriptions de Dussieux ne sont pas sans valeur, elles méritent bien la lecture; et le tableau dichotomique qui les précède est le premier du genre qui ait paru.

Texte : COURS COMPLET D'AGRICULTURE
par l'Abbé ROZIER.
T. X par MM. CHAPTAL, PARMENTIER et DUSSIEUX. Paris 1800.

Art. VIGNE (p. 81-262) par *Dussieux*.

P. 153... Le citoyen Jumilhac a vu de même le *Meunier* devenir *Maurillon*. Il en possède en ce moment un cep qui a trois tiges; celle du milieu est *Maurillon;* les

deux latérales sont encore *Meunier*. Celles-ci recevront peut-être avec le temps les attributs de leur espèce...

... races très communes dans le centre de la France: ce sont le *Teinturier* qu'on nomme *Pineau* dans le pays; le Maurillon hâtif.....

P. 159... Le citoyen Duchesne sait aussi bien que moi combien le sol et le climat influent sur les qualités des végétaux. Cette influence ne peut s'exercer sur les qualités de leurs produits qu'en raison des différentes modifications qu'éprouve la sève dans les canaux par lesquels elle dirige son cours... J'ai observé que cette différence se manifeste jusque dans les formes extérieures de plusieurs variétés de vignes. Le *Gamet,* par exemple, est un raisin très connu dans les deux tiers de nos vignobles. Ce cépage est précieux dans toute l'étendue de la côte du Rhône, parce qu'il produit assez abondamment, et surtout parce qu'on y obtient de son jus un excellent vin.

La réputation de sa fécondité et des qualités de son fruit, le firent transporter en Bourgogne il y a cinquante ou soixante ans. Là, il est dénué de toute qualité; le vin qu'on en retire est plat et âpre tout à la fois; il est entièrement dénué de ce parfum qu'on appelle le bouquet, et qui a tant fait pour la réputation des premiers vins de cette province. Aussi ai-je entendu dire à un des propriétaires de ces vignobles distingués: *Le Gamet tuera la Bourgogne...* Il n'y a guère que cinquante ans, comme nous l'avons dit, que le Gamet a été introduit en Bourgogne. Pendant cette courte durée, le sol et le climat ont tellement agi sur les formes, que les individus de cette contrée, comparés à ceux de la même essence qui croissent sur la côte du Rhône, sont tout à fait méconnaissables.

Le sujet gravé, pl. XVIII, a été tiré de ce dernier vignoble; il n'a aucune ressemblance avec ses congénères de Bourgogne, et moins encore avec ceux qu'on introduit journellement dans les vignobles des environs de Paris, comme faisant partie des plants de Bourgogne.

Ces observations me font douter qu'il fut possible d'éta-

blir une synonymie positive de toutes nos espèces et variétés de vignes, d'après les remarques faites sur les productions d'une ou de deux collections seulement; et, comme le citoyen Duchesne, je pense que, pour obtenir de ces établissemens un avantage général, il faudrait les multiplier dans tous les départemens où se trouvent des vignobles...

Liste des races et variétés de Vigne le plus généralement cultivées en France

P. 162. VITIS *silvestris Labrusca.* C.B.P. C'est la vigne sauvage ou non cultivée. Elle croît spontanément dans presque toutes les haies du Sud et du Sud-Ouest de la France. Il est à présumer qu'étant cultivée, elle acquerrait à la longue les qualités dont elle est dépourvue dans son état agreste, qu'on obtiendrait de ses baies le muqueux sucré propre à être converti en vin; de même que les races que nous cultivons dégénèreraient à la longue en vignes labruches si l'homme cessait de leur prodiguer ses soins. On peut donc croire que la vigne *labruche* est la souche de la plupart de nos races vinifères. Ses produits sont faibles et de peu d'apparence, comme ceux de la plupart des végétaux non cultivés. Ses grains sont petits, d'un noir foncé, et couverts d'une fleur qui disparaît sous les doigts quand on les touche. La grappe est courte en raison de sa grosseur; elle est divisée en trois parties, parce que celle du milieu est surmontée de deux petites grappes latérales, en ailes. Le suc qu'on en exprime est d'une couleur rouge foncée et d'un goût très acerbe, avant sa maturité complette. Ses feuilles, profondément découpées, contractent avant de tomber une couleur presque cramoisie.

VITIS *præcox Columellæ.* H.R.P. C'est le raisin le plus précoce de notre climat. Ses grains prennent la couleur noire long-tems même avant leur maturité. Ils sont petits, ronds, peu serrés; leur peau est dure et épaisse ; la pulpe qu'elle enveloppe, sèche, cotonneuse; son eau peu sucrée,

SIGNES CARACTÉRISTIQUES

LES PLUS APPARENS.

Tirés des Feuilles et des Raisins, pour faire distinguer ou les espèces, ou les races, ou les variétés de la vigne.

Feuilles	lobées	semi-lobées trilobées quintilobées laciniées	verd foncé moins foncé brunâtre	unicolor nuancées mouchetées	lanugineuses cotoneuses	Rubes-cantes	à leur bord, au tems de l'épanouissement. en entier avant la maturité du raisin.	Dente-lées	régulièrement. irrégulièrement.	Dentelures interrompues	par des festons réguliers. par des festons irréguliers.
	entières	rondes obtuses	verd tendre		glabres		seulement peu avant leur chute.				

Raisins	grains blancs grains colorés	mi-partie	blancs	transparents verdâtres ambrés	unicolor. pictés	à grains ronds	de grosseur	égale	à grappes	solitaires	allées	grains tenant à la grappe par de très-courts péduncules.
			noirs bruns pourpres roses enfumés			à grains ovoïdes		inégale		geminées	non allées	grains formant des corymbes ou grapillons ; dont le pédun-cule commun s'attache à la grappe.

presqu'insipide; ses grappes sont petites de même que les feuilles. Celles-ci sont d'un verd clair en dessus et en dessous, et terminées par une dentelure large ou peu aiguë. Excepté en Provence, ce raisin n'occupe point de place dans les vignobles, parce qu'il n'a d'autre mérite que sa précocité, qui lui a fait donner le nom de *Maurillon hâtif, Raisin précoce, Raisin de Saint-Jean, de la Madelaine, de Juillet, Juanens negrés.* C'est peut-être le *Tarney-courant* du Bas-Médoc; et l'*Amaroi,* qu'on y cultive aussi, est vraisemblablement une de ses variétés.

VITIS *subhirsuta (acino nigro)* C.B.P. *Vitis lanata.* Carol. Steph. *Præd. Rust.* Le plus hâtif après le précédent. Tout annonce qu'il est en généré. Ses grains sont noirs, gros et médiocrement serrés; la grappe courte et épaisse, la feuille tribolée, ayant en outre deux échancrures qui formeraient deux semi-lobes, si elles étaient plus profondes. (Voyez Pl. II.) Ses feuilles, surtout dans leur jeunesse, sont couvertes de toutes parts d'un duvet, d'une matière blanche cotoneuse, qui le fait distinguer de très loin des autres ceps qui l'entourent. Ce caractère particulier lui a fait donner le nom de *Meunier,* dans beaucoup de territoires. Dans d'autres on le nomme *Maurillon taconné, Fromente, Resseau, Farineux, Noir, Savagnien noir, Noirin.*

VITIS *subhirsuta, acino albo.* Cette variété blanche ne diffère du précédent que par sa couleur et le volume de sa grappe. Le grain en est aussi plus gros et un peu ovale. Les deux lobes inférieurs de la feuille sont plus prononcés que ceux de la feuille du *Meùnier* proprement dit. (Voyez Pl. III.) On le nomme *Savagnien blanc, Unin blanc, Matinié.*

VITIS *præcox Columellæ, acinis dulcibus nigricantibus.* C'est la race si connue en Bourgogne sous le nom de *Maurillon* ou de *Pineau.* Il est d'autant plus vraisemblable que c'est à sa couleur noire ou de « maure » qu'il doit sa première dénomination, que plusieurs autres raisins noirs qui ne sont pas des *Pineaux,* portent dans d'autres

grands vignobles de la France, le nom de *Maurillons*, de *Noirs*.

Baccius a divisé cette race en trois branches : *ex uvis nigris,* dit-il, *sunt maurillon*[1] *tres species : una cum ligni materià ex incisurà valdè rubescit, vite tamen nigrà, rotundiore folio, ac congestis admodùm in racemulo uvis ; altera cortice admodùm rubro foliis ficùs instar tripartitis ; tertia quam et beccanam vocant, ligno item nigro quod et sarmentis luxuriat et foliis ; caducas autem vendemiæ tempore producit uvas.*

Nous ne confondrons point ici, quoiqu'en dise Baccius, le *Franc Pineau*, assez clairement décrit dans la première partie de ce passage, avec tous les autres raisins *Maurillons*, parce qu'il a des caractères qui lui sont propres et n'appartiennent qu'à lui. Les autres *Maurillons* forment une même espèce avec le *Meünier;* puisqu'on a vu aussi sur le même cep des feuilles et des fruits de l'un & de l'autre.

Le *Maurillon* dont sont composés en plus grande partie les vignes de bons plants en Bourgogne, à la grappe d'une grosseur médiocre, la baie peu grosse aussi, les grains peu serrés et assez agréable au goût. Son écorce est rougeâtre ; sa feuille légèrement divisée en cinq lobes (Voyez Pl. III, fig. 2) et la dentelure de son limbe très régulière. Le cep, les sarmens, la feuille et le fruit n'annoncent pas une forte végétation. Noms vulgaires : le *Maurillon noir,*

1. Baccius n'a pas écrit *Maurillon*, mais bien *Morillon*. Voir son texte p. 176. Le C[te] Odart était donc dans le vrai en disant (*Ampélographie Universelle*, p. 94) : « Si j'écris *Morillon* au lieu de *Maurillon*, c'est que je crois que ce mot est venu tout simplement de *Mour* ou *Mouret,* nom que porte encore en Bourgogne le fruit de la ronce, et non de la nation des Maures, comme l'ont dit plusieurs savants œnologues. J'appuie, du reste, mon opinion sur ce que j'ai reçu de Dijon des sarments d'une variété de Pinot que l'on appelle *Morillon-Mour* ou *Mouret;* et même au département de Tarn-et-Garonne, on cultive communément un cépage du nom de *Mourelet.* »

Odart aurait pu ajouter le Gamay *Mourot* de la côte chalonnaise qui, de son temps, commençait à être connu et apprécié. C'est un synonyme du *Rouge de Bouze*, père de tous les autres Gamays teinturiers, *Plant rouge de Chaudenay, Teinturier de Couchey, Teinturier supérieur* ou *Fréaux, Larrey, Castille*, etc.

l'*Auvernat,* le *Pineau,* le *Bourguignon,* le *Pimbart,* le *Manosquin,* la *Merille*, le *Noirien,* le *Gribulot noir,* le *Massoutel.*

Vitis *præcox acino rotundo, albo, flavescenti et dulci.* Le *Maurillon blanc* a la grappe plus alongée que le précédent. Ses grains sont presque ronds et forment une grappe composée de grapillons. La feuille sans être entière n'est pas lobée, comme la variété suivante; mais la dentelure de son limbe est très prononcée ; elle est verte en dessus, blanchâtre et drapée en dessous, et soutenue par un pétiole gros, long et rouge. (Voyez Pl. IV.)

Cette variété ne diffère guère de la précédente que par sa forme, ayant trois lobes très marqués de deux semi-lobes. (Voyez Pl. IV, fig. 1.) Noms vulgaires : *Mélier, Daunerie, Maurillon blanc, Daune,* et quelquefois aussi *Mornain*, quoiqu'il y en ait d'autres races de même nom.

Vitis *acinis minoribus, oblongis, dulcissimis confertim botry adnascentibus.* Cette phrase de *Garidel* décrit parfaitement le *Franc Pineau*, le *Maurillon* par excellence. Les grappes en sont petites et de forme un peu conique, portées par un péduncule très court ; le grain oblong et serré à la grappe, rouge incarnat à l'orifice ; son bois menu, alongé, tirant sur le roux, les nœuds sont éloignés les uns des autres ; on remarque une teinte de rouge dans le bois, lorsqu'on le coupe transversalement. La feuille, portée sur un pétiole long, courte et rouge est semi lobée des deux côtés ; la dentelure du limbe est assez délicate ; elle est d'un vert un peu foncé en dessus et pâle en dessous, des deux côtés couverte à la naissance d'un léger duvet que n'a pas le *Maurillon.* (Voyez Pl. V, fig. 2.) Elle produit peu, mais son fruit est excellent au goût et produit les vins les plus délicats de la Bourgogne. Il porte les noms de *Bon plant, Raisin de Bourgogne, franc Pineau, Maurillon noir, Pinet, Pignolet.* On croit que c'est aussi le *Bouchit* ou le *Rinaut* des Basses-Pyrénées, et le *Chauché noir* de Bordeaux.

Vitis *acino minùs acuto, nigro et dulci.* Le *Bourgui-*

gnon noir. Cette variété fait encore partie des *Maurillons* noirs. Il a, par la forme de son grain, quelque analogie avec le précédent; mais il est moins oblong en proportion de sa grosseur, et beaucoup moins serré à la grappe qui est rouge; bois tirant sur le brun et noué d'assez près. La feuille, un peu obtuse à sa pointe, est légèrement divisée en cinq parties très-régulièrement dentelées; son pétiole court et très rouge, sa grappe ailée. (Voy. Pl. VI.) Noms vulgaires : *Bourguignon noir, Plant de roi, Damas, Grosse Serine, Pied-rouge, Côte-rouge, Boucarès, Étrange Gourdoux.*

VITIS *acinis dulcibus et griseis. Griset blanc*, grappe courte, inégale dans sa forme, médiocrement grosse; grains ronds, assez serrés, d'une saveur douce et parfumée. Ce raisin est grisâtre; on le croit une variété du *franc Pineau.* Il y avait autrefois des vignes entières formées de ce cépage; il forme encore une grande partie du bon vignoble de Pouilli. (Voyez Pl. VII.) On le nomme *Pineau gris, Ringris, Malvoisie, Pouilli, Griset blanc, le Joli, le Gennetin fromentau, Auvernat gris, Bureau,* etc.

VITIS *serotina, acinis minoribus, acutis, flavo albidis, dulcissimis.* Ce raisin a été beaucoup plus commun dans les vignobles de France, qu'il ne l'est aujourd'hui. Il y en avait qui n'étaient, pour ainsi dire, formés que de ce cépage; entr'autres, celui de Prépatour, près de Vendôme. Son grand parfum donnait au vin qu'on en formait un caractère particulier. Mais produisant très-peu, on a négligé de le renouveler. Sa grappe est courte; plutôt petit que gros, il est d'un blanc tirant sur le jaune; sa couleur est plus fortement ambrée du côté du soleil; il se couvre, vers le temps de la maturité, de petits points briquetés qui lui laissent un caractère naturel constant. Sa feuille n'est point lobée; mais sa dentelure est assez profonde, très régulière, et forme, vers sa hauteur, trois grands festons prédominans. (V. Pl. VIII, fig. 1.) On le croit encore une variété du *Pineau;* aussi porte-t-il dans quelques vi-

gnobles le nom de *Maurillon blanc;* on le nomme aussi *Sauvignon, Sauvignen, Servignen, Sucré, Fié*, etc.

VITIS *acino nigro (et albo) rotundo, molli minus suavi. Viganne*, *Rochelle noire* et *blanche*, *Faigneau*, *Morvègue* sont les noms vulgaires, synonymes d'une race très-commune dans les vignes du Nord et du centre de la France. Toutefois ce n'est pas celle que recherchent, passé la rive droite de la Loire, ceux qui préfèrent la qualité à la quantité du produit. La *Viganne* ou *Rochelle noire* a la feuille divisée en cinq lobes, les supérieurs plus profonds que les inférieurs ; le limbe est terminé par une profonde dentelure sur-festonnée et portée par un long pédoncule; elle est d'un beau vert en dessus, cotoneuse et blanchâtre en dessous. Cette feuille est très remarquable par l'élégance de sa forme. (Voyez Pl. VIII, fig. 2.)

VITIS *acino nigro, rotundo, duriusculo, succo nigro labià inficienti.* Le *Teinturier.* Cette espèce a des signes caractéristiques, non seulement par la forme de son fruit et de ses feuilles, mais encore par la couleur rouge très foncée du jus exprimé de ses baies, et par la couleur incarnat que contractent ses pampres, long-tems avant que le fruit ait acquis sa maturité. Sa grappe est inégale et ailée; elle se termine en cône tronqué; ses grains sont ronds et inégaux. Sa feuille profondément dentelée est divisée en cinq lobes; elle présente quelque chose de rustique à l'aspect. (Voyez Pl. IX.) On ne cultive ce cépage que pour donner de la couleur au vin. Cuvé seul, il donne une liqueur âpre, austère et de mauvais goût. Il est beaucoup trop commun dans les vignes des ci-devant Orléanais et Gâtinais. Noms vulgaires : *Teinturier, Teinteau, Gros noir, Mauré, Noir d'Espagne, Teinturin, Noireau, Morieu, Portugal*, *Alicante*, etc.

VITIS *uvà peramplà, acinis nigricantibus majoribus.* Ce raisin a quelque ressemblance avec le précédent, parce que son jus est rougeâtre; mais il est d'une qualité bien supérieure pour le vin. Les baies et les grappes en sont beaucoup plus grosses, le bois plus fort; et sa feuille a

beaucoup plus d'ampleur. On cultive deux variétés de celui-ci. La première n'a que deux lobes; la seconde en a quatre. (Voyez Pl. X, fig 1 & 2.) Noms vulgaires : ***Ramonat, Neigrier, Gros noir d'Espagne, Raisin d'Alicante, Raisin de Lombardie,*** etc. C'est le cépage qui produit le vin d'Oporto.

VITIS *pergulana, uvâ peramplâ acino oblongo, duro, majori et subviridi.* La baie de ce raisin est oblongue. Le pétiole de chacune des baies est long, sa grappe formée de plusieurs grapillons depuis le haut jusqu'en bas, on dirait qu'elle a de la peine à supporter le poids des baies : ce qui lui donne une forme allongée. La feuille serait très-régulièrement dentelée si, outre les deux lobes qui divisent sa partie supérieure, il n'y avait un semi-lobe dans la partie inférieure du côté droit. (Voyez Pl. XI.) Noms vulgaires : ***Raisin perle, Rognon de coq, Pendoulau, Barlantine,*** etc.

VITIS *uvâ longiori, acino rufescenti et dulci.* Ce raisin dont la grappe ressemble beaucoup au premier coup d'œil au *Chasselas*, et qui en porte en effet le nom dans quelques territoires vignobles, en diffère à plusieurs égards. La couleur qu'il contracte du côté où il est frappé par le soleil, est plutôt rousse que jaune; ses feuilles naissantes ne se font point remarquer par cette espèce d'auréole couleur de rose dont sont teintes les jeunes feuilles du Chasselas. Ses baies sont rondes, charnues, espacées, et mûrissent assez bien, même au nord de la France. (Voyez Pl. XII.) Son jus est doux et agréable. La feuille très-palmée est portée sur un pétiole commun rouge jusqu'à sa moitié. Cinq nervures roses à leur naissance; elle est divisée en cinq lobes assez profonds et très échancrés dans son pourtour; verd pâle en dessus, blancheâtre en dessous et garnie d'un léger duvet. (Voyez Pl. XIII, fig. 1.) Noms vulgaires : ***Meslier, Mornain-blanc, Morna-Chasselas, Blanc de Bonnelle,*** etc.

On en trouve dans les vignes une variété différant très peu de la précédente par la forme et la qualité de son

fruit; mais beaucoup par sa feuille. Celle-ci a deux semi-lobes à sa partie supérieure. Sa partie inférieure n'est divisée que par deux échancrures plus profondes que le surplus de la dentelure. (Voyez même Pl., fig. 2.)

VITIS *acino rotundo, albido, dulco-acido.* Ce raisin est de grosseur moyenne; peau molle, grains serrés. Parvenus au plus haut degré de maturité, ils ont un goût acide-douceâtre, peu agréable. Il produit presque toujours avec une sorte d'abondance, et il est réputé très avantageux pour la fabrication des eaux-de-vie. La feuille divisée en quatre lobes principaux, plus deux semi-lobes, est très-épaisse, assez verte en dessus, cendrée en dessous et recouverte d'un duvet très court. Bois jaune, noué très près; pétiole rouge, court et rond, terminé par cinq nervures celle du milieu beaucoup plus grosse que les quatre autres. (Voyez Pl. XIV, fig. 1.) Noms vulgaires: *Rochelle verte, Saurignon verd, Folle blanche, Meslier verd, Roumain, Blanc berdet*, *Enrageat.*

La *Rochelle blonde* qui paraît être une génération de la précédente n'a que deux lobes placés dans sa partie supérieure. L'inférieure est entière. (Voyez même Pl., fig. 2.) La couleur de son feuillage est d'un verd beaucoup moins foncé, de même que son fruit.

VITIS *apiana, acino rotundo et fumoso.* On trouve deux sortes de *Muscadet enfumé* dans beaucoup de nos vignobles, le grand et le petit. La feuille du premier est portée par un gros et long pétiole qui se partage en cinq nervures; gros verd, vert blanchâtre en dessous, mais sans duvet. Tout le limbe en est légèrement découpé; une seule échancrure remarquable sur le côté droit. La grappe n'est pas forte, la baie d'une couleur indécise entre le blanc et le rose tendre. (Voyez Pl. XV.) Noms vulgaires : *Gros muscadet*, *Muscat fumé*, *Muscadère fromenté.*

Les feuilles du *petit Muscadet* sont moins grandes; elles sont lobées dans leur partie supérieure, et la dentelure du limbe est plus aiguë que la précédente. (V. Pl. XVI,

fig. 1.) Cette variété porte aussi le nom de *Muscadère* et *Muscadine.*

La FEUILLE *ronde* qu'on appelle aussi *Bourguignon blanc, Pineau blanc, Picarneau, Mêlé, Gueuche blanc, Menu gouche,* etc. Les baies de ce raisin sont un peu oblongues et tellement serrées à la grappe que dans les terrains fertiles, il n'est pas rare de voir tomber les moins adhérans pour faire place aux autres. La maturité du fruit est annoncée par la couleur jaune dont il se dore. La feuille est ample, non lobée, et portée sur un pétiole qui se divise en trois rénures principales. Elle est d'un verd plus pâle en dessous qu'en dessus. Le dessus est finement drapé. (Voyez Pl. XVI, fig. 2.)

Le GOUAIS ou *Gouet blanc* connu encore sous les noms de *Gros blanc, Bourgeois, Mouillet, Verdin blanc, Gouas, Plant madame,* etc., est un gros raisin composé de baies plus grosses, en général, que celles du *Muscat* avec lequel il aurait plus de ressemblance, si ces mêmes baies étaient plus serrées à la grappe. (Voyez Pl. XVII.) Feuille entière ou non lobée entourée d'un large feston inégal, et portée sur un péduncule grisâtre et assez menu. (Voyez Pl. XVIII, fig. 1.)

Le GAMÉ *noir, Saumorille, Chambonat* donne presque partout des produits abondans, mais de qualités très-diverses. Dans certains fonds, à de certaines latitudes, son fruit concourt heureusement à la fabrication des meilleurs vins; dans d'autres les cultivateurs jaloux de conserver la réputation de leurs récoltes, ou de leur acquérir un renom qu'elles n'ont pas, ont soin d'extirper ce plant de leurs vignes.

Tout annonce dans le *Gamé* la plus riche végétation. Le bois en est gros, les nœuds assez espacés, mais gros aussi; feuille épaisse, verd foncé, non lobée, festonnée à grands traits, et les festons inégalement dentelés. Le péduncule et le pétiole en sont gros et bien nourris. (Voyez Pl. XVIII, fig. 2.)

Le PETIT GAMÉ connu dans quelques vignobles sous les

noms de *Gouai noir*, de *Gueuche noire*, de *Noir*, de *Verreau*, etc., ressemble, par la forme de sa grappe et de ses baies au bon *Maurillon;* mais il n'en a ni le goût ni la douceur, il est très-noir. Deux semi-lobes divisent sa feuille en trois parties, la dentelure de la partie supérieure plus inégale que celles des parties inférieures. (Voyez Pl. XIX.)

Le MANSARD, le *Damour*, le *Grand noir*, le *Verd-gris*. Ce raisin est d'une grosseur considérable et prend une forme pyramidale assez régulière. Il n'est pas rare d'en voir de neuf à dix pouces de longueur sur quatre à cinq de diamètre ; ses grains sont gros et médiocrement serrés ; son bois est gros et brun ou noirâtre ; la feuille grande, épaisse, très verte et assez légèrement dentelée, eu égard à son ampleur. (Voyez Pl. XX, fig. 1.)

Le MURLEAU, *Mourlot*, le *Languedoc*, le *Coq*, le *Cahors*, le *Troyen*, l'*Ardounet*, le *Balzac*. Ce cépage annonce beaucoup de vigueur par la grosseur de son bois et celle de ses nœuds ; la feuille n'a rien d'extraordinaire dans ses proportions ; mais elle est lobée dans sa partie supérieure et très remarquable par la délicatesse de la dentelure de son limbe. (Voyez Pl. XX, fig. 2.) La grappe est ailée, d'un beau noir velouté et composée de baies médiocrement serrées vers le bas.

VITIS *acino medio, rotundo ex albido flavescente. Chasselas doré, Bar-sur-Aube.* Grosse grappe formée de grains inégaux. Peau dure, jaunâtre dans la maturité et prenant une couleur ambrée sur les parties frappées par les rayons du soleil. Feuilles assez profondément découpées, dentelure large et peu aiguë, très long pétiole. (Voyez Pl. XXI.)

La *Blanquette* ou la *Donne;* cépage assez commun dans les vignobles de la Gironde, de la Dordogne et de la Charente, est vraisemblablement une variété du *Chasselas*. C'est un très bon raisin à manger ; mais il produit un vin faible et sans corps.

VITIS *acino medio, rotundo, rubello. Chasselas rouge;* variété du précédent ; la grappe et les grains en sont moins

gros ; teints de rouge du côté du soleil ; verd clair du côté de l'ombre.

VITIS *acino rotundo, albido, moschato. Chasselas musqué,* grain rond et presque aussi gros que celui du *Chasselas doré ;* mais il ne s'ambre point au soleil et conserve dans sa parfaite maturité sa couleur de verd-blanc. Sa feuille est moins grande que celle du *Chasselas doré ;* elle est d'un verd plus foncé. Les découpures en sont profondes. Pétiole très long.

Les *Chasselas* bien exposés mûrissent parfaitement même au Nord de la France, et le fruit en est excellent. La maturité du *Chasselas musqué* est plus tardive de quinze jours que celle du *Chasselas doré.*

VITIS *folio laciniato, acino medio, rotundo albido. La Ciotat, Raisin d'Autriche.* Si on classe ce raisin d'après la couleur et le goût de ses grains, il doit faire partie de la race des *Chasselas.* Placé à la même exposition, il mûrit à la même époque. Sa grappe est moins grosse et le grain est moins rond que ceux du Chasselas. Il est remarquable par ses feuilles palmées et laciniées en cinq pièces, lesquelles sont portées d'abord par un pétiole commun qui souvent se partage en cinq pour servir de support aux cinq parties de feuille en se prolongeant jusqu'à leur extrémité. Quelquefois les feuilles partent du pétiole commun. (Voyez Pl. XXII.)

VITIS *apii folio, acino medio, rotundo, rubro. Ciotat.* C'est une variété du précédent ; mais les grains de celui-ci sont rouges et sa feuille ressemble bien plus que celle du *Ciotat blanc* à la feuille d'ache ou de persil, signe par lequel Bauhin le caractérise ; on le nomme à Bordeaux *Persillade.*

VITIS *apiana, acino medio, subrotundo, albido, moschato. Muscat blanc ; le Lunel.* Les grains sont gros, ovales et prennent la couleur ambrée du côté du soleil. Ses grappes sont longues, étroites et se terminent en pointe ; les grains qui les forment étant très-serrés. Ce raisin ne parvient guère que dans nos départements du Midi, à une

maturité parfaite. Sa feuille est d'un verd plus foncé que celle du Chasselas et divisée en cinq parties très prononcées. La dentelure et les festons du limbe sont irréguliers. (Voyez Pl. XXII.)

Vitis *apiana, acino medio, rotundo, rubro, moschato. Muscat rouge*, il a le mérite de mûrir plus aisément que le précédent, parce que ses grains sont moins serrés. Ce mérite tient cependant à un défaut, à la délicatesse de sa fleur qui coule facilement. Il est moins parfumé que le *Muscat blanc*. Sa grappe est alongée et le péduncule qui la soutient est remarquable par sa grosseur. Les grains frappés du soleil sont d'un rouge éclatant, presque pourpre. Ses feuilles qui ressemblent aux précédentes, rougissent en automne. (Voyez Pl. XXIV.)

Vitis *apiana, acino magno, oblongo, violaceo, moschato. Muscat violet,* le *Madère.* Seconde variété du Muscat. Ses feuilles sont presqu'entièrement conformes à celles du Muscat blanc; mêmes proportions, même nombre de lobes, échancrures ou dentelures du limbe pareilles. Les grains sont gros, un peu alongés, leur enveloppe est dure, d'une couleur violette assez foncée et fleurie.

Nous trouvons la description de la même variété du *Vitis apiana, acino violaceo,* dans un œnologiste anglais, et nous observons que le grain selon lui en est petit et rond. Chez nous il est gros et oblong; c'est cependant la même variété, puisque les autres signes caractéristiques sont communs; par exemple, cette fleur violette dont les grains sont couverts et dont nous avons aussi parlé; mais telle est, il ne faut pas se le dissimuler, l'influence du sol et du climat sur la vigne, que les variétés même reproduisent d'autres variétés. Au Cap, il porte le nom de *Raisin noir de Constance.*

Vitis *apiana, acino magno, subrotundo, nigricante, moschato.* Ce Muscat, d'une saveur très musquée quand il est parvenu à sa maturité, qui n'a guère lieu que dans nos provinces méridionales, où même il est à propos de le cultiver en treille, ressemble peu, pour les formes, aux

autres Muscats. Ce qui forme dans ceux-ci les grandes échancrures des feuilles, est à peine remarquable dans celui-là. La dentelure du limbe est presque nulle ; mais les festons en sont très remarquables et assez aigus. Les grains sont très gros, ovales réguliers, un peu plus remplis vers le bas que vers l'insertion du péduncule, et forment, sans être serrés les uns contre les autres, de très belles grappes. Leur parfaite maturité s'annonce par une belle couleur ambrée. (Voyez Pl. XXV.) Ce raisin se nomme *Muscat d'Alexandrie, Passe longue musquée, Passe musquée, Malaga.*

VITIS *acino maximo, cordiformi, violaceo. Raisin de Maroc, Raisin d'Afrique, Maroquin, Barbarou.* Les grains inégaux, en forme de cœur et d'un violet indécis, composent de très-grosses grappes. Toute la plante annonce une végétation vigoureuse, gros sarmens, et grandes feuilles ; celles-ci profondément découpées et entourées d'une dentelure longue et aiguë. Dans notre climat, cette race est sans qualité.

VITIS *acino longissimo, cucumeri-formi, albido.* La forme de ce raisin est très remarquable ; on lui a donné le nom de *Cornichon,* parce que son grain est courbé, et pointu vers ses extrémités, cependant il a plus de ressemblance avec une vessie de poisson qu'avec tout autre objet auquel on peut le comparer. Il a souvent jusqu'à un demi-décimètre de longueur, et le tiers de diamètre dans sa partie la plus renflée, où gissent une ou deux semences terminées en pointe, de fort peu moins longues que la baie n'a de diamètre. La réunion de plusieurs grapillons, à longs pétioles, forme une grappe peu volumineuse.

La feuille de cette vigne est grande et presque entière ; la découpure de son limbe est très inégale. (Voyez Pl. XXVI.)

Le fruit jaunit à l'époque de sa maturité ; on en connaît une variété dont les baies sont d'un rouge indécis ou briqueté.

VITIS *acino minimo, rotundo, albido sinè mulcis.* C'est

le *Corinthe blanc* qu'on nomme aussi *Passe, Raisin de passe*, *Passerille*.

Les Grecs, et après eux les Italiens et les Espagnols, ont ainsi nommé les espèces de raisins dont ils tordaient la queue encore attachée au sarment, pour les faire sécher. *Passe musquée* et le *Raisin de Corinthe* étaient préférés aux autres espèces pour cet usage. Le même moyen est employé aujourd'hui dans quelques-uns de nos vignobles, dans ceux surtout où l'on cultive le *Muscat* et où l'on fabrique des vins de liqueurs, comme à Lunel, à Frontignan, à Rivesaltes, etc.

La grappe du *Corinthe* est ailée, longue et formée de petits grains qui ne se compriment point les uns les autres. L'enveloppe de la baie est fleurie et se colore comme celle du *Chasselas*, du côté du soleil. La feuille, grande, étoffée, d'un vert peu foncé en dessus et cotoneuse dans sa partie inférieure, est divisée en cinq parties ; mais les échancrures en sont peu profondes. Son limbe plutôt découpé que dentelé, présente des pointes longues et aiguës. (Voyez Pl. XXVII.)

On connaît une variété avec pépins, nommée aussi *Corinthe ;* les baies de celle-ci sont si transparentes, qu'au tems de leur maturité on compte facilement ses semences à travers leur enveloppe.

VITIS *acino majore, ovato è viridi flavescente, Burdigalensis dicta.* Cette race qu'on nomme ordinairement *Verjus, Grey, Grégeoir,* dans les départemens du centre et du nord de la France, parce qu'elle n'y mûrit pas et qu'on ne l'emploie guère qu'à extraire sa liqueur pour former le verjus, d'un si grand usage dans la cuisine, est aussi connue sous les noms de *Bordelais* ou *Bourdelas.* Dans la liste que j'ai sous les yeux de tous les cépages cultivés aux environs de Bordeaux, je ne vois que le *Prunelasse* ou *Chalosse* appelé à Clairac *Œil de tourd*, qui puisse lui être assimilé. Mais il mûrit si complettement dans le territoire de Bordeaux, que le grain se détache souvent de la grappe avant la vendange. Les bons éco-

nomes ne manquent pas de recommander aux vendangeurs de le ramasser exactement. Ses grains oblongs, sont très-gros et composent des grapillons qui forment par leur réunion de très-grosses grappes. Sa féuille est ample, presque ronde et très sensible à la gelée ; c'est peut-être à cette extrême délicatesse qu'il faut attribuer son peu de maturité dans les contrées où les gelées sont hâtives.

Un pépin de ce raisin semé, il y a plusieurs années, dans le jardin très-connu du chevalier Jasen, à Chaillot, près Paris, a produit une variété dont le fruit parvient à la maturité la plus complette ; ses sarmens poussent avec une vigueur extrême et couvrent déjà une grande étendue de muraille. Le fruit de cette variété est excellent ; elle porte, on ne sait pas trop pourquoi, le nom de *Vigne aspirante*.

VITIS *acino rotundo, medio, bipartito nigro, bipartito albido. Raisin d'Alep, Raisin Suisse.* Grain panaché, sujet à dégénérer, quelquefois tout noir, plus souvent tout blanc. En automne ses feuilles sont panachées de rouge, de vert et de jaune, à peu près comme les laitues d'Alep. Ce raisin et plutôt un objet de curiosité que d'économie.

Notes :

Maurillon hâtif. Comme tous les *Morillons hâtifs* décrits par ses prédécesseurs, le *Maurillon* de Dussieux est la *Madeleine*, noire ou violette, et nullement le *Pinot précoce* dont nous avons déjà parlé, dans nos *Notes*, p. 238. Il le dit, à tort, répandu en Provence, parce que son nom de *Raisin de Saint-Jean* le lui fait confondre avec le *Jouanenc*, qui est le *Lignan*. A remarquer, à ce sujet, l'habitude générale de nos vignerons de désigner leurs raisins précoces par la date de leur maturité : c'est ainsi qu'ils disent *Raisin de Juillet, Gamay de Juillet, Raisin de la Saint-Laurent*, *de la Saint-Jean*, *de la Madeleine* (pour *Sainte-Madeleine*), etc.

La plupart des ampélographes contemporains sont d'avis que les *Madeleines* sont une tribu spéciale, absolument distincte *des Pinots*.

Meunier. Bien décrit, parce qu'il était — et est encore — répandu aux environs de Paris. Nos vieux ampélographes, sur-

tout les Parisiens, n'ont guère connu que les raisins de l'Ile-de-France. Ils se sont efforcés de ramener, par des assimilations de forme ou de langage, la plupart des espèces de la province aux quelques types qui leur étaient familiers, d'où naturellement des erreurs colossales. C'est ce que tente Dussieux et ce que fera, après lui, E. Michel, l'éditeur du *Nouveau Duhamel.*

Maurillon taconné. Cf. ci-dessus, p. 239.

Fromente, synonyme inexact, s'applique en réalité au *Pinot burot; Savagnien noir* également inexact.

Savagnien blanc. Il est difficile de reconnaître la variété que Dussieux a eue en vue. S'il s'était agi là du cépage franc-comtois, le véritable Savagnin, sa maturité tardive l'eût frappé. *Unin blanc* est une confusion d'*Ugni blanc. Matinié* est cité par Garidel (Cf. ci-dessus, p. 275). Serait-ce un *Pinot blanc vrai?* Mais ce qu'il dit du grain, l'assimilation qu'il fait avec le *Meunier,* et l'examen des cépages chartrains qui étaient les siens, tout me porte à présumer que Dussieux a visé là le *Meslier doré.*

Pineau. *Pimbart, Manosquin, Mérille* n'ont jamais été des *Pinots*. On peut voir, à la rigueur, dans le *Gribulot noir* le *Giboudot* de la côte chalonnaise, que bien des auteurs écrivent *Giboulot,* et dans le *Massoutel* le *Massoutet* de la Gironde, qui est certainement le *Pinot* de Bourgogne; mais les autres synonymes sont absolument fantaisistes.

Mélier. Dussieux donne au *Mélier* le synonyme de *Maurillon blanc.* Or, la pl. IV qui représente ce raisin est tout bonnement la reproduction d'un *Chardonnay. Mornain,* inexact; s'applique au *Chasselas*, forme de *Mornant*, village du Rhône, comme *Chasselas* village de Saône-et-Loire.

Franc Pineau. La distinction entre le *Maurillon noir* et le *Franc Pineau* est reproduite par la plupart des vieux ampélographes, même par Bosc. Notre *Noirien* bourguignon était-il, à l'origine, une sélection un peu plus fine et délicate? C'est possible. La tendance actuelle à augmenter la fertilité et la dimension du fruit ne peut plus guère permettre d'en juger. A remarquer l'insistance sur les grains oblongs et ce que dit Odart du *Pinot du Jura* ou *Salvagnin de la Suisse.* L'assimilation du *Pineau* au *Bouchis* ou *Bouchalès,* ainsi qu'au *Chauché,* est de pure imagination.

Bourguignon noir. Sa synonymie est une salade, où il mélange la *Syrah,* le *Côt* et le *Damas noir.* D'ordinaire, ce nom s'applique au *Tressot* de l'Yonne, qui, en compagnie des *Pinots* de Bourgogne, a pris, dès le XIII[e] siècle, la route de Paris. Je suppose que Dussieux a voulu parler du *Côt, Côte rouge, Pied-Rouge,* etc.

Griset blanc. Le *Pinot gris* ou *burot,* représenté pl. VII.

Tous ses synonymes sont exacts, sauf celui de *Pouilli* qui s'applique au *Saurignon. Gennetin-fromenteau* nous donne ici *Gennetin* comme synonyme de *Pineau* dans l'Orléanais.

Vitis serotina. Vigne *tardice,* souvent opposée par les anciens à la *Vitis præcox*. Le mot *Serotina* semble avoir formé *Surin, Seur* et *Suren,* vocables appliqués dans le centre de la France au *Saurignon* de Sauternes. V. ci-dessus, p. 242. Cf. aussi Musset-Pathay (*Bibliog. Agron.*), p. 458.

Rochelle. Variété mal déterminée. Ce n'est pas la *Folle Blanche* dont il sera question plus loin. Ce nom de *Rochelle* appliqué au *Mourrèdre*, à la *Bicane* semble un nom d'origine, nom du lieu d'expédition des boutures, plutôt qu'un nom d'espèce. Il est étonnant que la *Viganne,* qui ne peut être que la *Bicane* de Rabelais, ne l'ait pas frappé par les dimensions de sa grappe énorme et que le *Mourvèdre* ne l'ait pas surpris par sa maturité tardive. Dussieux semble parler ici de raisins qu'il n'a pas vus et dont il a reçu des notes bien vagues.

Teinturier. Confusion avec l'*Alicante,* répandu dans le Midi pour donner des vins foncés. Ce dernier est le cépage suivant.

Ramonat. Voilà le vrai *raisin d'Alicante,* mais son synonyme de *Raisin de Lombardie* semble faux. Le *Lombard,* ou raisin de Lombardie, est l'*Enfariné* du Jura, *Gaillard,* etc., qui lui, aussi, a une belle grappe.

Raisin Perle. *Perle* est-il une contraction de *Pergulana,* ou bien indique-t-il la transparence du grain, son éclat, son orient? Dans cette dernière hypothèse c'est au *Chasselas Gros Coulard* qu'il s'appliquerait le mieux. Les auteurs anglais Knoop et Miller (Cf. Pulliat, *Raisins précoces,* p. 54) ont, en effet, appelé le *Gros Coulard* « *Perle blanche* ». Mais Dussieux parle d'une espèce à grain oblong et non à grain rond. La pl. XI qui accompagne sa description, plus éloquente encore que le texte, nous montre qu'il s'agit du *Pelossard*, *Poulsard, Pendoulau*, que Cels signale dans les jardins de Paris comme *Pulceau. Rognon de Coq* doit s'appliquer au *Côt.*

Meslier et **Chasselas**. Dans la monographie qui suit, Dussieux confond *Meslier* et *Chasselas*. Pl. XIII, il donne un *Mornain blanc* qui est un *Chasselas*, mais avec une feuille de *Meslier* qui serait alors la sous-variété dont il parle à la fin de l'article. Cette erreur est moins pardonnable que les autres, parce qu'il lui était facile d'étudier à loisir, et dans son propre jardin, les deux espèces en question.

Rochelle verte. *Rochelle verte* et *Rochelle blonde* sont représentées dans la planche XIV. C'est la *Folle blanche* des Charentes, la *Folle verte* et la *Folle jaune* de l'île d'Oléron. Synonymie toujours confuse. *Meslier verd* figure, suivant les pays, tantôt la

Folle, tantôt le *Gros Meslier du Gâtinais*, tantôt le *Peurion* de l'Allier. C'est celui-ci qu'Odart a dû mentionner sous ce nom. *Enrageat* est exact; mais que signifie *Roumain?* Ce ne peut être le *Romain* de l'Yonne, qui est noir. Seraient-ce la *Grasa* ou la *Jordana* de Roumanie qui ne sont pas sans analogie avec la *Rochelle ?* Mais les relations viticoles de la France avec Bucurescu, capitale de ce sympathique royaume, étaient bien moins fréquentes au siècle dernier que de nos jours.

Muscadet enfumé. *Enfumé* est un synonyme du *Saucignon*, qu'on appelle encore *Blanc-fumé*. Dussieux parle de deux raisins gris. Il est probable que l'un d'eux est le *Saucignon rose;* l'autre serait peut-être la *Muscadelle* de Bergerac.

Feuille ronde. *Bourguignon blanc* ou *Melon*. Description faite sur échantillons, probablement envoyés de différentes collections, d'où la minutie de certains détails secondaires contrastant avec l'absence d'études de parties essentielles absentes. Malgré son fameux tableau, Dussieux manque de méthode générale et ne suit pas un plan unique dans ses monographies. Toujours des confusions de synonymie : le *Melon* n'est ni le *Pinot blanc*, ni le *Gouais* (*Gueuche blanc* du Jura).

Gouet blanc. C'est bien le *Gouais blanc* de l'Aisne, de l'Aube, du Loir-et-Cher; *Gueuche blanc* dans le Jura et *Got* dans la Côte-d'Or. *Mouillet* et *Bourgeois* sont des synonymes impropres, qu'il faut garder au *Bürger blanc* d'Alsace. *Verdin blanc* s'applique aussi à un cépage différent du *Gouais*, le *Vert-blanc* de l'Aisne.

Gamé. *Saumorille* fait reparaître *Sanmoireau* ou *Simoro*, variété ancienne à très grande production, probablement le *Côt*. Son exubérance de végétation suffirait à prouver que ce *Gamé* n'est pas le *Gamay*.

Petit Gamé. Le voilà le vrai *Gamay*, mais tous ses synonymes sont faux. *Gouai noir*, c'est l'*Enfariné; Gueuche noir* est un cépage spécial, fréquent dans le Jura; *Verreau* est le *Tressot* de l'Yonne. Évidemment Dussieux ne connaissait pas le *Gamay*. Il n'y a plus lieu de nous étonner de lui voir dater son introduction en Bourgogne de cinquante ans seulement.

Mansard. L'inspection de la pl. XX fait penser au *Damas noir*. D'ailleurs le synonyme *Damour* n'est pas sans le rappeler.

Murleau. Encore une confusion entre le *Côt* et d'autres cépages : le *Balzac* (*Mourvèdre*); l'*Ardounet* et le *Troyen* qu'on pourrait supposer être, si ce n'était leur différence de couleur, le *Chardonnay* et l'*Aligoté*.

Chasselas doré. Déjà cité précédemment, sous le nom de Mornain blanc. La *Blanquette* n'est nullement une de ses variétés : c'est le *Mauzac blanc*, ou *Clarete*, à maturité tardive.

Muscats. Descriptions exactes. Il donne le *Muscat violet de*

Madère comme principal auteur des vins du Cap; et il l'appelle alors *Raisin noir de Constance.* Certains ampélographes voient dans ce raisin lointain le *Pinot* de Bourgogne, d'autres le *Teinturier* mélangé de *Muscat blanc.* Odart penchait pour le *Mourvèdre* et Jullien pour le *Haenapop.*

Verjus. Exact, sauf qu'il n'a aucun rapport avec la *Chalosse* et le *Prunelas. Grey* et *Grégoir,* synonymes fréquents du *Grec rose,* lui ont été appliqués à cause de son origine; il vient en effet de la Grande-Grèce. C'est la *Bermestia bianca* qui a été souvent confondue avec d'autres espèces volumineuses, telles que le *Grec.*

Cf. ci-dessus, *Pergule,* p. 124, et *Bourdelas,* p. 242.

Raisin d'Alep, *Raisin Suisse, Tressot panaché.*

Conclusion. En somme, le travail de Dussieux est l'œuvre d'un compilateur, étranger à la pratique, qui a consciencieusement décrit les échantillons, malheureusement incomplets, — on peut en juger par les planches qui les représentent, — qu'il avait reçus de divers correspondants, et sans pouvoir discerner leurs confusions synonymiques. Littérateur, armé de plus de bonne volonté que d'expérience viticole, il a improvisé une ampélographie souvent douteuse. Sa foi en la variabilité des espèces l'a poussé à admettre à priori l'assimilation de variétés d'origine et d'essence très différentes. La confusion de sa synonymie provient, en grande partie, de ce point de vue radicalement faux. Il est probable, que guidé par une longue pratique, l'abbé Rozier aurait su éviter cet écueil.

SIMONDE DE GENÈVE

(1773-1842)

Biographie :

Jean-Charles Simonde de Sismondi, fils d'un pasteur genevois, descendait d'une ancienne famille toscane, dont les membres, gibelins ardents, avaient quitté Pise dès la chute de son indépendance. Ils s'étaient réfugiés en Dauphiné et y avaient embrassé le calvinisme. La révocation de l'Édit de Nantes les chassa de leur nouvelle patrie, et ils allèrent se fixer à Genève.

Jean-Charles était placé à Lyon, dans la maison de commerce Eynard, lorsque ses parents, ruinés par des spéculations malheureuses, opérées sur les conseils de Necker, le rappelèrent pour

l'emmener avec eux en Angleterre. Mais ils ne purent rester longtemps dans ce pays peu hospitalier; la misère les ramena en Suisse. Avec les débris de sa fortune immobilière, bien vite réalisée, Simonde retourna en Toscane, pays de ses ancêtres, et il acheta à Pescia un modeste domaine, où il se livra, pendant un an et demi, à des occupations à la fois littéraires et agricoles; mais la Révolution française, qui l'avait fait fuir Genève, vint bientôt l'inquiéter jusqu'en cet asile. Traité de Jacobin et de Français par les Autrichiens, d'aristocrate et d'Autrichien par les Français, il n'échappa pas à la prison.

Enfin, après bien des traverses, Simonde profita de l'apaisement relatif qui suivit la bataille de Marengo pour rentrer à Genève : il s'y établit définitivement et y commença les beaux travaux d'histoire qui devaient illustrer son nom, devenu, dès lors, *de Sismondi.* Il publia aussi, à ce moment-là, les notes agricoles de son séjour à Pescia. Il s'y trouve des descriptions de cépages très sincères.

Texte : TABLEAU DE L'AGRICULTURE TOSCANE, par J.-C.-L. SIMONDE DE GENÈVE, *M. C. de l'Académie royale des Géorgofiles de Florence.* Paris, Laurens, 1801.

P. 151-159. — § XV. *Plants divers.*

L'on cultive dans le Val de Nievole, un très grand nombre de plants différens; mais quoiqu'il y ait beaucoup de choix à faire entr'eux, cependant les meilleures espèces ne produisent, dans la plaine, que des raisins détestables, et les plus mauvaises, cultivées sur la colline à des expositions favorables, en donnent de délicieux. Ceux d'une bonne vigne et d'un bon plant, surpassent par leur goût exquis, tout ce qu'on peut imaginer. Voici une note des espèces les plus estimées à Pescia, que j'ai faite pendant la vendange, avec les raisins sous les yeux.

BLANCS :

Colombana. Le grain long, la grappe fort peu serrée, rameuse, rougeâtre, venant assez généralement au bout des coursons, ressemblant au grand *Muscat long d'Astracan* par sa construction et la manière dont elle pend comme les branches du Saule pleureur; rameau rougeâtre, pétioles des feuilles rougeâtres, feuilles divisées en

trois lobes seulement par une incision peu profonde. C'est un excellent raisin fendant [1], et l'un des meilleurs pour conserver; il ne pourrit jamais; quoiqu'il n'ait pas beaucoup de liquide. Il se charge beaucoup.

Uva paradisa. Il ressemble fort à la *Colombana,* mais la grappe n'est pas rouge, et le grain est encore beaucoup plus dur et plus cassant, ce qui le fait rechercher davantage par ceux qui veulent en garder pour l'hiver; on ne le plante guère que dans cette intention. Les raisins que l'on conserve à Bologne, et qui ont de la réputation dans toute l'Italie, sont de cette espèce.

Colombano. Celui-ci aussi ressemble à la *Colombana;* la grappe est lâche et tombante de la même manière; légèrement rougeâtre, mais les grains sont ronds; ils sont striés par des raies longitudinales très marquées, roux vers le soleil, et fendans. C'est un excellent raisin soit pour manger, soit pour faire le vin.

Salamanna. C'est le gros muscat long d'Astracan, dont le fruit, très dur et très charnu, ressemble à une prune; sa peau tire sur le verd; il est bien connu en France pour les espaliers; à Pescia on en voit dans les vignes, quoiqu'on n'en fasse guère de vin.

Salamanna dalle tre volte. C'est le même que le précédent, mais qui a une particularité très remarquable, celle de fleurir trois fois, et de porter des fruits de trois grosseurs différentes. Il fleurit la première fois quinze jours avant la vigne, la seconde en même temps qu'elle,

1. *Fendant* pour *fondant*. Serait-ce là l'origine du nom suisse du *Chasselas*?

Telle n'est pas l'opinion du Dr Herpin.

« Dans le canton de Vaud en Suisse, sur le bord du lac Léman, à Vevey, à Montreux, etc., on fait usage spécialement pour la cure, de raisins blancs appelés *fendants,* ainsi nommés parce que quand on les comprime entre les doigts, au lieu de s'écraser, ils se *fendent* en deux parties..... Les raisins non *fendants,* dont le nom vulgaire de *foireux* indique une propriété laxative plus prononcée, se rapprochent des fruits juteux, tels que la cerise, la pêche. Leur grappe est en général ramassée et serrée, leurs grains ont une peau tenace; lorsqu'ils sont pressés entre les doigts, le jus sort par le point d'attache sans que la peau se fende; de là leur nom de *Gielets*. » (Dr Herpin, *La Vigne et le Raisin,* p. 37 et 39.)

et la troisième un mois après, ou environ. Les premiers raisins mûrissent aussi longtems avant les autres, et les derniers restent sur l'arbre jusqu'au commencement de décembre. La grande abondance de sève de ce plant le rend très sujet à la nielle; aussi quoiqu'il fleurisse toujours trois fois chaque année, on n'en fait guère que deux récoltes, encore fort inégales; on ne peut prévoir si ce sera la première ou la dernière qui viendra à bien, laquelle que ce soit, elle est toujours fort abondante. On ne plante ce muscat qu'en treille, et pour l'usage de la table.

Galletta. Raisin d'une forme toute particulière; le grain est très long, mince, et un peu arqué; la grappe est lâche comme celle des précédens; le pepin est long et très pointu; ce raisin est très dur, assez bon à manger, mais l'on n'en fait pas de vin.

Cannaiolo bianco. Raisin ressemblant au *Colombano,* mais les veines moins marquées, et moins roux du côté du soleil; il est très fendant; la grappe est plus serrée, quoique lâche; c'est un excellent raisin.

Burriano. C'est, je crois, le *Chasselas* ou *bon blanc;* le grain est de médiocre grosseur, bien rond, passablement roux fondant; la grappe médiocrement serrée : quoique commun, il est très estimé.

Burriano Perrugino. Il est plus petit, moins serré, et meilleur encore que le précédent. La queue de la grappe est très verte et très déliée ainsi que celle des grains; le raisin est très fondant; sa feuille est fort peu échancrée, en trois lobes seulement : elle se croise par derrière.

Malvagia ou *Malvoisie*. Grain petit, un peu long, d'un œil très laiteux, verdâtre, très doux, fondant. Grappe grosse, très serrée, feuille très longue, très pointue; ses deux échancrures peu profondes; point de sur-échancrure. La feuille ne croise pas par derrière. Raisin fort estimé.

Trebbiano vizzo. Grain très petit, rond, laiteux, ne roussissant pas, et flétrissant constamment avant de

mûrir; c'est ce que veut dire son nom : Il est fort doux, et fait le vin très bon, mais en donne peu; la grappe est fort lâche.

Golpola. Il ressemble fort au précédent, le grain étant rond, fort petit et trouble ou laiteux, mais il roussit et ne flétrit point sur le sep; le goût en outre est fort différent, puisque ce dernier est muscat. Il produit abondamment; on le recherche soit pour le vin, soit pour conserver pour l'hiver.

Uva grassa. Grain rond, gros, laiteux, sans transparence, roussissant fort peu, fondant, un peu aigre, grappe grosse, lâche, feuille d'un verd foncé : les échancrures étroites profondes jusques à la moitié, queue rougeâtre. Il se charge beaucoup, mais étant de qualité médiocre, on le réserve pour le bas des collines et les plaines, où les meilleurs ne vaudraient guère mieux que lui.

Pistoiese. Raisin laiteux de moyenne grosseur, un peu allongé, croissant, la pulpe fortement attachée au pepin, la gousse un peu aigre, grappe grosse très serrée, feuille peu échancrée divisée en sept lobes; le lobe du milieu plus petit que les latéraux. Ce raisin n'est que médiocrement bon, mais se charge beaucoup.

ROUGES :

Les raisins rouges qui, près de Genève, sont constamment inférieurs aux blancs, et qui sans excepter le *Salvagnin,* ont tous un peu d'aigreur ou d'âpreté, sont au contraire en Toscane souvent supérieurs non seulement à nos blancs, mais aux leurs. Il y en a plusieurs espèces, mais je ne les connais pas toutes, ni si bien que celles des blancs.

Aleatico. Raisin muscat rouge, fendant, très fleuri, un peu ovale et pointu par les bouts, de grosseur moyenne, la grappe très lâche, la feuille profondément découpée, et presque palmée comme celle des muscats, d'un vert noirâtre. Cet excellent raisin donne son nom aux trois meilleurs vins du Luquois, du Monte-Catino et de Monte-Pulciano.

Barbarossa. Grappe fort lâche, et tombante comme celle de la *Colombana* ou du *Muscat d'Astracan,* mais composée de plusieurs longs grappillons qui tombent parallèlement, ce qui lui donne l'air chevelu, ou d'une barbe. Queue rougeâtre, grain fort gros, bien rond, fondant, rose ou rouge d'un côté seulement, fleuri inégalement. Cet excellent raisin, qui tient plus pour le goût du blanc que du rouge, donne aussi son nom à un vin clairet très recherché.

Canino, grappe allongée, maigre, d'une apparence sauvage, ayant peu de grains, petits, ronds, et d'une couleur très foncée : c'est un vrai raisin sauvage qu'on trouve aussi sur nos haies ; il est toujours aigre, excepté dans les vignobles distingués, où l'on en rencontre quelquefois d'excellent. On le cultive partout, parce qu'il donne beaucoup de couleur au vin, souvent on le vendange à part, on le fait cuire dans une chaudière, et on le verse sur la cuve, pour qu'il colore davantage.

Canino di Chianti. Il ressemble beaucoup au *Canino* commun, mais a l'air moins sauvage. La grappe est plus courte, et les grapillons plus longs et mieux fournis ; mais c'est surtout par le goût qu'il diffère, étant le plus doux et le plus exquis des raisins. Comme le précédent, il colore beaucoup. Sans doute que les fameux vins di Chianti, près de Sienne, sont faits surtout de ce raisin.

Cannaiola Nera, raisin rond, de grosseur moyenne, très fendant, très doux, parfumé, la gousse un peu grosse, la grappe un peu lâche et ressemblant à celle du *Canino.* C'est un excellent raisin.

Colore, grain rond, de médiocre grosseur, de couleur foncée, un peu aigre, la gousse un peu grosse, grappe courte, serrée, tige grosse, queue rougeâtre, feuille d'un vert clair, grande, échancrée jusqu'aux deux tiers, large, les sur-découpures peu profondes ; malgré sa légère aigreur, c'est un bon raisin.

Mammolo, graine très grosse, cassante, très légèrement allongée ; grappe grosse, médiocrement serrée,

queue verte, feuille sans échancrure, faisant derrière un angle très obtus.

Messer Forte, grains très gros, durs, très doux, grappe très longue, très rare, composée de grapillons rares, queue rougeâtre, rame rouge, feuille pointue, fort-découpée ; c'est peut-être le meilleur de tous les raisins.

Fiorentino, grains à peine allongés, bien fleuris, gousse dure et grosse, grappe médiocrement serrée, fort grosse, queue et pédicules déliés, point rouges, feuille peu découpée, en cinq lobes, faisant derrière un angle aigu. Ce raisin n'est que médiocrement bon, mais il se charge prodigieusement. Il est le premier à mûrir ; mais, s'il n'a pas beaucoup de soleil, il reste très longtemps rose avant que d'achever de rougir.

FORSYTH

(1737-1804)

Biographie :

William Forsyth, jardinier anglais, né en Écosse à Old-Meldrum, dans le comté d'Aberdeen, vint à Londres en 1763, et, peu de temps après, fut pris comme second par Miller à Chelsea. Il lui succéda en 1771 et exerça cet emploi jusqu'en 1784, année où le roi le nomma surintendant de ses jardins de Kensington et de Saint-James.

Ce célèbre horticulteur s'était adonné à la recherche d'un mastic propre à guérir les plaies des arbres, et il semble être arrivé à le fabriquer. La Chambre des Communes vota une adresse au Roi pour le prier de récompenser Forsyth de sa découverte. Ledit mastic fut adopté par l'administration des forêts.

Le disciple de Miller publia, en 1791, ses *Observations sur les maladies des arbres fruitiers ;* et il n'eut garde d'oublier les raisins dans son *Traité de la culture des arbres fruitiers*, ouvrage écrit vers la fin du siècle, et qui ne parut qu'en 1802. Dans sa liste de raisins apparaissent une vingtaine de variétés nouvelles, spécialités des forceries anglaises. A ce titre-là, Forsyth est précieux à consulter.

Texte : TRAITÉ DE LA CULTURE DES ARBRES FRUITIERS, par M. W. FORSYTH, traduit de l'anglais avec des notes par J. PICTET-MALLET, de Genève. Paris, Bossange, an XI (1803).

Chap. IX. — DE LA VIGNE.

P. 132-140. *Diverses variétés de vignes cultivées en Angleterre.*

La vigne est indigène de la plupart des pays tempérés du monde; elle a toujours été cultivée depuis le Déluge. Elle appartient au premier ordre de la cinquième classe de Linné, *Pentandrie Monogynie.*

Je choisirai les espèces de vignes qui sont les plus estimées ici pour les serres, les vignobles et les treilles, et donnerai une courte description de chacune.

(N. B.) La lettre (S) distingue les espèces convenables pour les serres; la lettre (V) pour un vignoble, et la lettre (T) pour les treilles ordinaires.

1. Le *Raisin de juillet*, ou *Morillon noir hâtif*, a un petit grain noir, rond et d'un jus sucré, et est principalement estimé, parce qu'il mûrit de bonne heure, c'est-à-dire en septembre (V,T).

2. Le *Muscadin royal d'Arboyce*, ou *Chasselas blanc*, est un nouveau raisin; les grappes sont grosses et composées de grains ronds de couleur d'ambre, d'un riche goût vineux. Dans les belles saisons, il mûrit en septembre (S,V).

3. Le *Muscadin Malvoisie* ressemble un peu au précédent; son jus est très doux et très parfumé. Ce raisin est d'un très bon rapport et a de très beaux grains (T.V).

4. Le *Muscadin noir.* C'est une vigne d'un très bon rapport, et ses grains sont agréablement couverts d'une fleur blanchâtre (S,V).

5. Le *Muscadin blanc*, ou *Commun*, appelé par quelques-uns *Chasselas.* Il ressemble au *Muscadin royal*, mais ses grains sont plus petits; et, quoiqu'il ne soit pas aussi

doux que le royal, c'est le meilleur raisin que nous ayons pour les treilles : il est d'un grand rapport (T).

6. Le *Muscat blanc d'Alexandrie,* ou *Frontignan Alexandrin;* ses grains sont ovales et les grappes longues. Ce raisin a un riche jus vineux et passe pour un excellent raisin pour les serres (S).

7. Le *Muscat rouge d'Alexandrie*[1] ressemble au premier, seulement ses grains sont rouges (S).

8. Le *Muscat de Lunel blanc.* Ce raisin a un gros grain ovale, de couleur d'ambre et plein de jus vineux. Cette vigne est d'un très grand rapport et très estimée (S.V).

9. Le *Muscadet noir* a un gros grain ovale noir et d'un jus agréable (S).

10. Le *Muscadet rouge* a un gros grain rouge de forme ovale, et mûrit tard. Les grappes sont très grosses (S).

11. Le *Damas noir* a les grains gros, ronds et noirs; sa chair est savoureuse et bien parfumée. C'est un excellent raisin tardif (S).

12. Le *Raisin noir de Tripoli* a de gros grains noirs; c'est un excellent raisin (S).

13. L'*Espagnol noir* ou *Raisin d'Alicante*[2]. Ce raisin a des grains noirs, d'un parfum agréable (S, V).

14. Le *Raisin noir de Lisbonne*[3]. Ce raisin a de gros grains ronds et pleins de jus, et les grappes ressemblent à l'*Hambourg noir.* C'est un bon raisin (S, V).

15. Le *Frontignan noir,* ou *Muscat noir.* Ce raisin a des grains très gros et ronds, noirs quand ils sont mûrs, et couverts d'une poudre farineuse. Il a un riche jus vineux et mûrit en octobre (S, V).

16. Le *Frontignan rouge,* ou *Muscat rouge,* est un très beau raisin, très estimé; il a de gros grains couleur de briques, et son eau a une saveur très vineuse.

17. Le *Frontignan blanc,* ou *Muscat blanc,* a de grosses

1. Le traducteur l'appelle aussi *Perse longue musquée.*
2. *Le Ramonat, Gros noir d'Espagne,* d'après Pictet-Mallet.
3. *Teinturier, Raisin de Portugal.* P. M.

grappes composées de grains ronds. Le jus de ce raisin, quand il est entièrement mûr, est exquis (S, V, T).

18. Le *Frontignan grisâtre* a des grains ronds, d'une couleur mélangée de brun-rouge et de jaune. Ce raisin a une excellente saveur (S, V).

19. L'*Eau-douce blanc*. Ses grains sont gros, d'une couleur blanche et d'un jus très agréable. Il passe pour un excellent raisin et mûrit en septembre (S, V, T).

20. L'*Eau-douce noir* a un petit grain noir arrondi, d'un goût doux; mais, étant sujet à s'éclater, il n'est pas très estimé. Les oiseaux sont très friands de ce raisin qui mûrit en septembre (V, T).

21. L'*Hambourg noir*. Les grappes de ce raisin sont grosses, composées de gros grains ovales, noirs, d'un jus doux, agréable et d'un parfum vineux. Il mûrit en novembre (S, V).

22. L'*Hambourg rouge* a des grains à peau mince, d'un rouge foncé; ils ont un riche goût vineux, et mûrissent environ dans le même temps que le précédent (S, V).

23. L'*Hambourg blanc*. Ce raisin a de gros grains de forme ovale, et est d'un très bon rapport (S).

24. Le *petit Chester noir* a de petits grains ovales; les feuilles sont couvertes d'un duvet blanchâtre, c'est un fruit très agréable (V, T).

25. Le *gros Chester noir* est plus gros que le précédent, et a un goût très âpre et dur. M. Spechly dit qu'il a ce raisin de Lisbonne, et est assuré que c'est le raisin qui donne le vin rouge de Porto. J'ai eu le même raisin huit ou dix ans (V).

26. Le *Raisin d'Alcobaca blanc*. Ce raisin rapporte de grosses grappes avec des grains blancs pleins de jus (V).

27. Le *Morillon blanc* a un grain plein de jus et ovale; ses feuilles sont garnies d'un duvet en dessous (S, T).

28. *Raisin de Ténériffe blanc précoce*. Les grains sont d'une moyenne grosseur, et la chair singulièrement douce et pleine de jus (V, T).

29. Le *Raisin blanc à feuilles de persil*, ou *Ciotat*. Ce

raisin a des grains ronds, blancs, pleins de jus et doux. Il y a une variété de raisin à feuille de persil qui a le fruit rouge.

30. Le *Raisin de Corinthe blanc* a un petit grain rond, avec une belle chair succulente et un agréable parfum (V).

31. Le *Raisin d'Alep*[1] a des grains de moyenne grosseur, avec une chair succulente, d'un très beau parfum. C'est un raisin curieux, fréquemment rayé de noir et de blanc (S, V).

32. Le *Raisin rouge de Syracuse.* C'est un très beau et gros raisin (S).

33. Le *Raisin-Cœur,* ou *Raisin de Maroc*[2], a des grains de couleur de tan, et est très estimé (S).

34. Le *Raisin de Gallice doré* a de gros grains ovales, jaunes et d'un passable parfum (S).

35. Le *Raisin noir* (*black raisin grape*). Cette espèce a de gros grains noirs, ovales; sa peau est épaisse et sa chair ferme (S).

36. Le *Raisin blanc* (*white raisin grape*) ressemble au précédent, seulement ses baies sont blanches (S).

37. Le *Malvoisie,* quelquefois appelé le *Tokay bleu,* a un petit grain brun, couvert d'une fleur bleue; son jus est vineux (S, V).

38. Le *vrai Tokay* est un raisin blanc, qui a une peau mince, une chair délicate et un jus agréable (S, V).

39. Le *Raisin de Lombardie* a un grain gros, beau, couleur de feu et plein d'un jus agréable; ses grappes viennent d'une grosseur considérable; elles pèsent fréquemment plus de six livres (S, V).

40. Le *Raisin de Smyrne* a un gros grain rouge, d'un très beau parfum, et passe pour un très bon raisin (S, V).

41. Le *Raisin brique,* ainsi appelé à cause de sa couleur, a une petite graine, mais son jus est doux (V, T).

42. Le *Raisin clairet* a de petits grains noirs avec un jus

1. *Raisin de Suisse.* P. M.
2. *Raisin d'Afrique, Maroquin, Barbarou.* P. M.

rouge de sang, mais ce raisin est très âpre et ne mûrit pas bien (S, V).

43. Le *Raisin de Syrie* a des grains gros, blancs et ovales, avec une peau épaisse et une chair dure. Il est d'un bon rapport (S).

44. L'*Auvergnat,* ou *vrai raisin de Bourgogne*, quelquefois appelé le *Morillon noir*, est un fruit indifférent pour la table, mais un des plus estimés pour faire du vin (V, T).

45. Le *Raisin de Chats*. Ce raisin a de petits grains d'un vert pâle; sa chair est tendre et pleine de jus, mais d'un goût désagréable, à moins qu'il ne soit entièrement mûr (S, V).

46. Le *Raisin Damson* a de très gros grains de couleur pourpre (S).

47. Le *Raisin de Saint-Pierre* a un gros grain ovale, d'un noir foncé quand il est mûr; ses grappes sont grosses et sa chair succulente : il mûrit tard (V).

48. Le *Raisin Grec*. Ses grains sont d'un blanc bleuâtre, et il passe pour un beau raisin (S, V).

49. Le *Corinthe noir*, ou *Currant*, a un petit grain arrondi, ordinairement sans pepin, d'un noir foncé; il a un jus doux et mûrit en octobre (S, V).

50. Le *Raisin Cornichon* a des grains d'une forme remarquable, longs et étroits, blancs, avec une chair ferme et douce (S).

51. Le *Chasselas rouge* ressemble fort au *Chasselas blanc* par sa forme et sa grosseur, mais il est d'un rouge foncé. C'est un très bon raisin, mais il mûrit plus tard que le blanc.

52. Le *nouveau Muscat de Jérusalem* a été introduit par M. Philippe Miller; il y en a maintenant un cep dans le Jardin de botanique à Chelsea. Il a un gros grain rond et rouge. J'en ai vu quelquefois, dans les belles saisons, d'aussi gros que des groseilles[1]; mais il ne mûrit pas bien

1. Forsyth entend ici les groseilles à maquereaux, si répandues en Angleterre, et non les groseilles à grappes.

dans ce pays contre un mur simple, il exige assez de tems pour être élevé dans une serre chaude ou en vignoble. Il a été introduit ici il y a environ trente-six ans (S, V).

53. Le *Prince noir* a un beau et gros grain; les grappes viennent d'une grosseur considérable : j'en ai vu, dans une bonne année, contre un simple mur, peser une livre et demie. Ce raisin mérite bien une place dans une serre ou un vignoble; il mûrit contre un mur, en octobre. L'année dernière, j'en laissai quelques-uns sur la plante jusqu'au milieu de novembre.

C'est du *Constance* rouge et blanc qu'est fait le fameux vin de Constance, ainsi appelé d'une place près du cap de Bonne-Espérance.

Mon digne ami, le colonel Paterson, m'a dit que cette vigne, quand elle étoit transplantée même à une petite distance de cet endroit, produisoit un vin très inférieur. Dans son récit, il dit :

« Constance produit d'excellent vin; quoique sa situa-
» tion soit plutôt basse, elle est toutefois préférable à toute
» autre partie de ce district, non seulement parce qu'elle
» est plus élevée, mais à raison de la nature de son sol
» qui est un léger terrain sablonneux. »

MICHAUX

(1746-1802)

Biographie :

André Michaux, fils d'un fermier du roi, naquit dans l'enceinte même du parc de Versailles. Son goût pour la botanique lui fit apprendre le grec et le latin. Veuf de bonne heure, il chercha dans les voyages une diversion à son chagrin. Après avoir visité l'Auvergne et l'Angleterre, il obtint une mission en Perse. Il y part en 1782 et en rapporte, en 1785, une belle collection de plantes et de graines. Le Gouvernement l'envoya ensuite dans l'Amérique

du Nord, dont la flore était encore peu connue. Il établit près de New-York un entrepôt de plantes, pépinière de passage, centralisant les espèces destinées à être naturalisées à Rambouillet. Il parcourut en tous sens cet immense continent de l'Amérique Septentrionale, remontant presque jusqu'à la baie d'Hudson, bravant des dangers inouis, vivant en coureur des bois, guidé dans son audacieuse exploration par des sauvages que sa bonté avait séduits. Il mena onze ans cette vie de trappeur scientifique, loin des orages politiques de la mère-patrie.

Il revint en France en 1796, fit naufrage sur les côtes de Hollande, mais réussit à sauver son herbier et ses notes. Il fut reçu à Paris avec beaucoup de considération par l'État et le public. Mais, hélas! des 60.000 plantes qu'il avait envoyées à Rambouillet il ne trouva que quelques centaines de vivantes. La désorganisation, — ou la réorganisation, si l'on préfère, — des services administratifs avait été fatale à la science et à l'agriculture. Il se consola de cette perte en rédigeant ses observations et en faisant graver son herbier. C'est à ce moment qu'il publia son *Histoire des Chênes de l'Amérique Septentrionale,* et sa *Flora Boreali-Americana.* Dans ce dernier ouvrage, il inséra la description de cinq vignes d'Amérique, sans prévoir les services qu'elles seraient appelées à rendre à la viticulture française au jour du phylloxera.

Doué d'une activité infatigable, il repartit en voyage en 1800. Il alla herboriser à l'Ile-de-France. En 1802, il aborde à Madagascar : frappé de la fertilité de cette île, qu'il désirait française, il défriche sur sa côte quelques hectares de terrain pour y faire une pépinière. Mais, atteint par les fièvres de ce climat pernicieux, il meurt, ayant eu la gloire de planter le drapeau de la France et du progrès sur cette terre qui devait être plus tard arrosée et fécondée par tant de sang français[1].

Texte : FLORA BOREALI-AMERICANA
Paris, Huzard, 1803, 2 vol. in-8°

T. II, p. 230. Il décrit cinq variétés de vignes en donnant leur nom vulgaire.

I. **Labrusca.** Vitis foliis amplissimis, lato-cordatis, sublobato-angulatis, subtus incano-tomentosis ; racemis fertilibus parvulis, baccis majoribus (aux grappes fertiles et très petites, aux baies plus grandes). *Vitis Taurina.*

1. Cf. sur MICHAUX la notice publiée en 1804 par M. DELEUZE, t. III des *Annales du Muséum d'Histoire naturelle.*

Walterus. Tous les habitants l'appellent *Vulpina (Fox Grape)*, comme nous l'apprend justement une phrase de Clayton. L'espèce des Antilles paraît en être une variété. De la Pensylvanie à la Floride.

II. **Æstivalis.** Vitis foliis lato-cordatis, 3-5-lobatis, subtus rariusculè tomentosis, pube rufa, sinubus rotundato-obtusis; racemis fertilibus oblongis; baccis parvulis. *Vitis Labrusca.* Walterus. Vulgairement on l'appelle *Summer grape* ou *Raisin d'été.* Dans les forêts, de la Virginie à la Caroline.

III. **Cordifolia.** Vitis foliis cordatis, acuminatis, subæqualiter dentatis, utrinque glabris; racemis laxe multifloris, polycarpiis, baccis pavulis, serotinis. Les habitants l'appellent *Winter grape* ou *Raisin d'hiver.* De la Pensylvanie à la Floride.

IV. **Riparia.** Vitis foliis inæqualiter inciso-dentatis, breviuscule trifidis; petiolo, nervis margineque pubescentibus. Les habitants français l'appellent *Vigne des battures.* Sur les rives et dans les îles des fleuves Ohio, Mississipi, etc.

V. **Rotundifolia.** Vitis foliis utrinque lucidis, reniformicordatis, subæqualiter dentatis; racemorum floribus pluries capitulatis; baccis magnis. C'est vulgairement le *Muscadin Grape.* De la Virginie à la Floride.

D. SIMON-ROXAS CLEMENTE

Le savant bibliothécaire du Jardin royal botanique de Madrid, DON SIMON-ROXAS CLEMENTE, entreprit la classification des vignes de sa province, en précisant la description des caractères permanents des espèces, caractères qu'il appelle, avec raison, *distinctivos*, distinctifs.

« *El conocimiento de las variedades de la vid,* dit-il, *no puene menos de ser empirico, obscuro, è incommunicable mientras no se fixen las ideas de sus caracteres distinctivos.* C'est-à-dire : La

connaissance des variétés de la vigne sera toujours empirique et obscure; il sera impossible d'en communiquer les moindres notions, tant qu'on ne fixera pas les idées sur ses caractères distinctifs. »

Et il donne de ces caractères une nomenclature très complète, traduisant et commentant les termes latins généralement employés par les botanistes pour ces sortes de descriptions, les adaptant avec beaucoup d'art à cette science nouvelle qu'il baptise *ampélographie.* Puis il les réunit en six tables synoptiques destinées à faciliter l'étude et la classification de n'importe quels cépages.

Voici ces tableaux, un peu compliqués sans doute pour la pratique, mais qui peuvent néanmoins rendre des services à l'observateur, à l'homme d'études, au botaniste viticole, en un mot à l'ampélographe.

Texte : ESSAI SUR LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE *qui végètent en Andalousie...*
Traduit par M. le Marquis de Caumels.
Paris, Poulet 1814.

Objet et Usage des Tables synoptiques des Caractères des Variétés de la Vigne.

1° J'ai formé ces tables dans l'idée de réunir, sous un seul point de vue, toutes les différences qu'on a découvertes jusqu'à présent dans les variétés de la vigne, afin que le lecteur, instruit de la doctrine que je viens de donner sur cet objet, puisse les apercevoir au premier coup d'œil, et former une description complète et bien réglée de quelque cépage que ce soit, sans autre travail que celui de reconnaître un à un les caractères qui lui conviennent, et d'en prendre note, à proportion qu'il les reconnaîtra.

2° Chaque description doit être composée de six paragraphes, parce que c'est le nombre des parties principales de la vigne, dont j'ai exprimé les caractères en autant de tables.

3° J'appelle partie principale, celle qui donne beaucoup de différences notables, et, en ce sens, on peut donner ce titre aux fleurs et aux grains, quoiqu'en les considérant sous un autre aspect, les uns et les autres soient des parties subalternes du raisin.

TABLES SYNOPTIQUES

DES CARACTÈRES DES VARIÉTÉS DE LA VIGNE.

I.

CEP.

LE TRONC { gros. / mince. } | LA TÊTE { grosse. / petite. } | L'ÉCORCE { grossière. / fine. } { Très-adhérente. / Peu adhérente. } | L'ÉPIDERME { très-gercée. / peu gercée. }

LES GERÇURES DE L'ÉPIDERME { larges. / étroites. } || BOURGEONNEMENT { précoce. / tardif. / en temps ordinaire. } || Peu vivace. / Très-vivace.

II.

SARMENS.

Beaucoup. / Assez. / Peu. | Droits. / Horizontaux. / Rempans. | Très-longs, / longs, / assez longs ; / moyens, / courts, / très-courts. || ENTRE-NŒUDS { longs, / moyens, / courts. } || Gros. / Déliés | Branchus. / Fourchus. | Un peu ondés. / Point ondés. || NŒUDS { gros, / moyens, / petits. } || Ronds. / Applatis à leur base.

Un peu cotonneux à leur base. / Entièrement nus. / Luisans. | gris-rougeâtre, / gris-blancheâtre, / rouge, / rouge-grisâtre. / blanc-grisâtre, / jaune-roseau. } clair ou foncé { Couleur unie, / tachetés à la base, / rayés en long. | Tendres, / durs, / cassans. || MOELLE. { Beaucoup, / assez, / peu. | GRAPILLONS à la pointe. { Beaucoup, / assez, / peu. / Sans GRAPILLONS.

BRANCHES. { Beaucoup, / assez, / peu, / très-peu. | Longues, / moyennes, / courtes. || GRAPILLONS. { Infiniment, / beaucoup, / assez, / peu, / très-peu. / SANS GRAPILLONS. || VRILLES. { Éparpillées, / opposées aux feuilles. { Simples, / rameuses, / peu rameuses.

BOURGEONS. { Très-aigus, / assez aigus, / peu aigus. | Très-cotonneux, / assez cotonneux, / peu cotonneux. || GOMME. { Beaucoup, / assez, / peu. || Il forment, avec la tige, un ANGLE { très-aigu. / assez aigu.

III.

FEUILLES.

Très grandes. Grandes. Moyennes. Petites. Très-petites.

Quasi égales. Irrégulières. — Quasi orbiculaires.

Inégales. — Entières. Quasi entières. Lobées. Palmées.

Lobes: Deux. Trois. Quatre. Cinq.
- Entiers.
- Découpés.

Très-pointus. Pointus. Obtus.

Les sinus latéraux: aigus. élargis. arrondis. cordiformes.

Le sinus de la base: aigu. élargi. cordiforme.

Les dents: en une série. en deux séries.

Longues. Moyennes. Courtes.

Par-dessus: un peu ridées. assez ridées. très-ridées. avec des ampoules.

Cotonneuses. Nues. Presques lisses. Luisantes.

D'une seule couleur. Vert. Vert jaunâtre. Jaune verdâtre. — clair ou obscur.

Changeantes. Jaune. (clair ou foncé) — en s'ouvrant. toujours. lors de la chute.

Mouchetées. Rouge. (clair ou foncé) — aux bords en s'ouvrant. entièrement ou en mouches avant la maturité. un peu avant la chute.

Cotonneuses à l'envers. Beaucoup. Assez. Peu.

Velues.................. Beaucoup. Assez. Peu. Presque nues.

Cotonneuses, avec des poils isolés.

Le coton: tombant. persistant. très-adhérant — Blanc. Peu blanc. Ferrugineux. Jaunâtre.

Les poils: courts. longs.

Les nerfs: déliés. gros.

Un peu concaves. — lors de la maturité du fruit. à l'époque de leur chute.

Toujours planes.

Elles tombent. de très-bonne heure. de bonne heure. en temps ordinaire. tard. très-tard.

Pétiole: long (proportionnellement avec la feuille). court.

Gros. Délié.

Cotonneux. Velu. Lisse. Luisant.

Vert jaunâtre. Vert blanchâtre. Jaune verdâtre. Jaune rougeâtre. — **Clair foncé.**

Rouge: clair *qui s'étend ou ne s'étend pas.* foncé *jusqu'à teindre la base des nerfs.*

En angle avec la feuille: droit. aigu.

IV.

FLEURS.

COROLLE	globuleuse avant de s'ouvrir. en forme de toupie.	Toutes caduques. Plusieurs persistantes.	ÉTAMINES.	Cinq. Six. Sept. Huit.	Persistent après que le raisin est coloré. Tombent avant que le raisin se colore. Persistent après la maturité du raisin.

LES ÉTAMINES FANÉES SONT	roulées. ondées. alongées.	LE DISQUE ENFLÉ.	Beaucoup. Assez. Peu.	Tombent.	Beaucoup. Assez. Peu.	Se fanent.	Beaucoup. Assez. Peu.	Précoces. Tardives.	S'ouvrent promptement. Lentement.

V.

RAISINS.

Abondamment. Beaucoup. Assez. Peu. Très-peu.	Très-grands. Grands. Moyens. Petits. Très-petits.	Cylindriques. Ovales-cylindriques. Cylindri-coniques. Ovales-coniques. Quasi globuleux. De figure irrégulière.	Simples. Composés. Très-composés. Partagés en deux.	LES GRAPPES partielles *ou* LOBES des grappes	courtes. très-courtes. moyennes. longues. très-longues	Excessivement serrés. Très-serrés. Assez. Un peu. Clairs. Très-clairs.	VERJUS.	Infiniment. Beaucoup. Assez. Peu. Très-peu. Sans verjus.

PETITS GRAINS	Infiniment. Beaucoup. Assez. Peu. Très-peu. Sans petits grains.	PÉDONCULE	très-long. long. moyen. court. très-court. extrêmement court.	Très-gros. Gros. Moyen. Délié. Très-délié.	Dur. Flexible. Tendre.	Verdâtre. Gris. Noirâtre.

PETITS PÉDONCULES OU PÉDICELLES	Verrues.	Un peu. Assez. Beaucoup.	Grandes. Moyennes. Petites.	Grises. Noirâtres. Jaunâtres.	BOURRELET.	Un peu enflé. Assez enflé. Très-enflé.

VI.

GRAINS.

Très-gros.	Quasi égaux.	Ronds.	Obtus.	Surface égale.
		Quasi ronds.		
		Oblongs.		
Gros.		Ovales.	Très-obtus.	
		Un peu ovales.		
Moyens.	Assez inégaux.	Quasi cylindriques.	Aplatis.	
		Ovale-coniques.		
Petits.		De figure irrégulière.		
		La base enflée.		
Très-petits.	Très-inégaux.	Amincis par les extrémités.	Umbiliqués.	Rayés.

- Verds: transparens. / assez transparens. / peu transparens. | Veines: apparentes. / très-apparentes.
- Blancs: verdâtres. / un peu dorés.
- Dorés: d'un doré pur / doré grisâtre — *pointillé de doré grisâtre.* / *rayé de doré grisâtre.* / *sans points ni raies.*
- Jaune laiton.
- Rouges: seulement dans la moitié supérieure. / entièrement.
- Violets: rougeâtres. / noirâtres.
- Noirs: entièrement — *très-noirs.* / *assez noirs.* / *peu noirs.* — avec des raies longitudinales qui alternent avec d'autres grises.
- Les uns violets, les autres blancs / Les uns rouges, les autres blancs / Violets, rouges et blancs — dans le même raisin.

Couleur: Très-claire. / Claire. / Foncée. / Très-foncée.

Se sépare du **pédicelle**: difficilement. / facilement. / spontanément. — En se séparant arrachent de la chair: beaucoup. / assez. / peu. / point. — Il en résulte un trou ou **fossette**: grande. / moyenne. / petite.

Le stigmate très-persistant, constamment central. / quelquefois excentrique.
— peu persistant.

Durs.	Charnus.
Très-durs.	Très-charnus.
Mous.	Peu charnus.
Très-mous.	Très-peu charnus.

La peau: épaisse. / très-épaisse. / fine. / très-fine.

Apres. / Très-âpres. / Aigres. / Très-aigres. / Aigres doux. / Doux. / Très-doux. / Savoureux. / Insipides.

Maturité: très-précoce. / précoce. / en temps ordinaire. / tardive. / très-tardive.

Anneau: très-marqué, / assez marqué, / peu marqué, / point apparent, — simple, circulaire. / angulaire, (*de cinq* / *de six* / *de sept* / *de huit* angles) — composé de **glandes** *de cinq,* / *de six,* / *de sept,* / *de huit,* — *indépendantes,* / *réunies par leur base,* — *oblongues,* / *quarrées,* / *informes,* / *presque orbiculaires,* — *rapprochées,* / *très-rapprochées,* / *séparées,* — blanc jaunâtre. / gris jaunâtre. / dorées. / gris rougeâtre.

Graines: Cinq. / Quatre. / Trois. / Deux. / Une. / Aucune. — Longues. / Ordinaires. / Courtes. — Grises. / Jaspées. / Jaunâtres.

4° Quand les parties subalternes, que nous supposons ne devoir pas séparer dans un paragraphe particulier, parce qu'elles offrent peu de caractères, en réuniront néanmoins de suffisans pour rendre la description obscure et diffuse, si on les réunit à un même période avec ceux de leur partie principale respective, alors on les décrira à la fin du paragraphe, en formant un période pour chacune. C'est pour cette raison qu'on a fait trois divisions à la fin de la table II pour les caractères des rameaux secondaires, des vrilles et bourgeons, que je considère comme parties subalternes du sarment. J'en ai fait une à la fin de la table III pour les caractères du *pétiole*, comme subalterne de la feuille ; deux à la fin de la table V pour le *pédoncule* et les *pédicelles*, comme subalternes du raisin ; et finalement deux autres à la fin de la table VI pour l'anneau et les graines, comme parties subalternes du grain.

5° Dans chaque partie de la vigne, tant principale que subalterne, on doit observer diverses propriétés ou caractères généraux, et dans ceux-ci diverses différences ou caractères particuliers. Dans les grains, par exemple, on exminera quinze caractères généraux ; savoir : la grosseur, leur proportion mutuelle, la figure, le sommet[1], la superficie, la couleur, la nuance de la couleur, la facilité ou la difficulté avec laquelle ils se séparent du pédicelle, la quantité de chair ou pulpe qu'ils laissent attachée au pédicelle, la persistance du stigmate, leur consistance, leur substance, leur peau, leur saveur et le temps de leur maturité. Pour ces quinze caractères, on a destiné dans la table VI autant de cases séparées par des lignes droites verticales ; et à chacune d'elles on a placé toutes les différences ou caractères particuliers que peut donner un caractère général. C'est ainsi que, dans la première case,

1. Quoique le sommet et la peau soient en rigueur parties du grain, je les classe ici comme caractères généraux, au lieu d'exprimer l'unique propriété ou caractère général que je considère en eux.

qui est destinée au volume des grains, on voit que, en ce qui a rapport à ce caractère général, on doit exprimer dans la description si le grain est très gros, gros, moyen, petit ou très petit.

6° Quand une différence ou caractère particulier présente encore quelques différences, on les écrit en petits caractères, à droite, et sur la ligne du caractère particulier, en les séparant par un crochet. Par exemple, entre les caractères particuliers de la couleur du grain, on remarque celui d'être blanc; mais comme les raisins blancs sont toujours verdâtres ou un peu dorés, on exprime ces deux différences à la droite du mot blanc, afin que, quand on décrira un raisin blanc, on n'oublie pas de noter s'il est blanc-verdâtre ou un peu doré.

7° Quand deux ou plusieurs caractères particuliers se réunissent pour présenter certaines différences qu'on n'a jamais observées dans les autres caractères particuliers de la même case ou caractère général, on exprime ces différences à la droite des caractères particuliers auxquels ils se rapportent, en les séparant par un crochet. Ainsi, ayant observé, par rapport à la transparence et à l'évidence des veines, que les raisins blancs et verds présentent seuls des différences appréciables, on les a exprimées dans deux cases sur la ligne où on exprime ses couleurs. De cette manière, celui qui décrira un raisin blanc ou verd, avec la table sous les yeux, ne peut pas oublier de noter après la couleur du grain le degré de sa transparence, et celui de l'évidence des veines.

8° Chaque différence d'un caractère particulier peut présenter d'autres différences, et chacune de celles-ci peut en présenter d'autres encore. Dans ce cas, on exprime les plus particulières, respectivement aux moins particulières auxquelles elles se rapportent, ainsi que j'ai indiqué dans le paragraphe 6; c'est-à-dire à la droite sur la même ligne, en les séparant par un crochet, et en usant d'un caractère d'écriture différent. C'est ainsi que, dans la table VI, après avoir noté dans un raisin doré si sa dorure

est pure ou grisâtre, on doit exprimer dans le premier cas, pour que la description soit parfaite (quant à la couleur), si elle a aussi des points ou des raies de dorure grisâtres.

9° Je crois que ces exemples[1] suffisent pour que quiconque sait lire puisse comprendre la composition de ces tables, et en faire usage. A chaque pas qu'on fera dans la science, il faudra les retoucher pour qu'elles soient toujours un tableau fidèle de l'état de l'ampélographie[2] dans la partie théorique. En leur comparant mes descriptions, on verra qu'il y en a bien peu d'aussi complètes qu'on peut aujourd'hui l'exiger, et que chacun pourra les faire en étudiant les variétés dans tous les périodes de leur végétation.

Notes :

Nous avons déjà dit, p. 35, à quelle regrettable inspiration avait obéi l'ampélographe espagnol, en tentant de baptiser à nouveau tous les cépages pour leur infliger des noms latins. Malgré son peu de succès, cette entreprise malheureuse a laissé des traces chez quelques auteurs, notamment chez les Italiens, et en particulier dans les œuvres de M. de Rovasenda. Il est donc utile de connaître cette liste hispano-latine de don Simon. Nous aurons, en même temps, sa classification générale, basée sur le tomentum des feuilles. A gauche le nom vulgaire, à droite le nom forgé par Simon-Roxas.

1. J'ai pris ces exemples du raisin, parce qu'il est la partie la plus connue de la vigne.
2. Mot grec composé d'ἄμπελος, vigne, et de γραφή, description. On peut donner ce nom à la science des variétés de la vigne, comme on donne celui de lichenographie à celle des lichens, celui de phytographie à la botanique, etc., etc.

PREMIÈRE SECTION

FEUILLES COTONNEUSES	FOLIA TOMENTOSA
TRIBU I	
Listanes	*Forenses*
1. Listan commun.	1. Uberrima.
b. Listan Ladrenado.	*b*. Antiliana.
2. Listan violet.	2. Hyacinthina.
3. Colgadera.	3. Ligeri.
4. De Fuenteduena.	4. Fuenteduennæ.
5. Trempranillo.	5. Cupani.
TRIBU II	
Palominos	*Fissiles*
6. Palomino commun.	6. Fissilis.
7. Palomino sauvage.	7. Venaturum.
TRIBU III	
Mantuos	*Pensiles*
8. Mantuo castillan.	8. Fallax.
9. Mantuo sauvage.	9. Silvatica.
10. Mantuo violet.	10. Rubella.
11. Mantuo de Pilas.	11. Pensilis.
12. Ambigua.	12. Ambigua.
13. Mantuo Laeren.	13. Confertissima.
14. Cordovi.	14. Pellucida.
15. Frai Gusano (de mira flores).	15. Merleti.
16. Torrontés.	16. Issophylla.
TRIBU IV	
Jaenes	*Duracinæ*
17. Jaen noir de Séville.	17. Stephani.
18. Jaen noir de Grenade.	18. Crescencii.
19. Jaen blanc.	19. Varronis.
TRIBU V	
Mollares	*Helcolæ*
20. Mollar noir.	20. Mollis.
21. Mollar cano.	21. Versicolor.
22. Mollar noir sauvage.	22. Duhamellii.

TRIBU VI

Albillos	*Dapsiles*
23. Albillo castillan.	23. Racemosissima.
24. Albillo noir.	24. Succosa.
25. De la Léna.	25. Lalennæ.
26. De Béguillet.	26. Beguilleti.
27. Albillo gris.	27. Heppe.
28. Albillo de huelba.	28. Herreræ.

VARIÉTÉS ISOLÉES

29. Albillo fou.	29. Valida.
30. Albillo de Grenade.	30. Leinweberi.
31. Verdagüilla.	31. Acerba.
32. Verdal.	32. Milleri.
33. Abejera.	33. Impatiens.
34. Llorona.	34. Lacrymosa.
35. Gallega.	35. Anomala.
36. Mollar de Cadiz.	36. Mollissima.
37. Malvasia.	37. Dulcissima.
38. Ximenes zumbon.	38. Zimenezioides.
39. Tintilla.	39. Liebaulti.
40. Tinto.	40. Maculata.
41. Romé.	41. Bretonneria.
42. Garabatona.	42. Diversifolia.
43. Morrastell.	43. Valcarcelia.
44. Virgiliana.	44. Virgiliana.
45. Beva.	45. Bullata.
46. Galana.	46. Galana.
47. Thouïna.	47. Thouïna.
48. Montuo castillan.	48. Dussieux.
49. Pecho de Perdiz.	49. Picta.
50. Zurumi.	50. Bipartita.
51. De Columela.	51. Columellæ.
52. Cepa canasta.	52. Prolifera.
53. Calona.	53. Colonia.
54. Fray, Gusano de Maina.	54. Rotundifolia.
55. Cienfuentes.	55. Subcompressa.
56. Doradillo.	56. Aurantia.
57. Montuo perruno.	57. Canina.
58. Listan de Paxarète.	58. Pauperrima.
59. Heben.	59. Fragilis.
60. Rabo de baca.	60. Macrophylla.
61. Rebazo.	61. Ignobilis.

DEUXIÈME SECTION

FEUILLES VELUES OU QUASI NUES	FOLIA PILOSA AUT SUBNUDA
Tribu VII	
Ximenecias	*Ximenciæ*
62. Ximenes loco.	62. Forsythia.
63. Ximenes.	63. Ximenecia.
Tribu VIII	
Perrunos	*Flacentes*
64. Perruno commun.	64. Flava.
65. Perruno noir.	65. Rozierii.
66. Quintiniea.	66. Quintiniea.
67. Bernala.	67. Bernala.
68. Perruno duro.	68. Firmissima.
Tribu IX	
Vigiriegos	*Prostratæ*
69. Vigiriega commun.	69. Prostrata.
70. Vigiriega noir.	70. Catonis.
71. De Bidet.	71. Bideti.
Tribu X	
Agraceras	*Oxicarpæ*
72. Blanquecina.	72. Albicans.
73. De Soto.	73. Soti.
74. Melonera.	74. Vittata.
75. Agracera.	75. Florentissima.
76. Langleya.	76. Langleya.
Tribu XI	
Ferrares	*Pergulanæ*
77. Ferrar commun.	77. Antumnalis.
78. Ferrar blanc.	78. Speciosa.
79. Jetubi loco.	79. Jonesia.
80. Colona noir.	80. Exquisita.
81. Zucari.	81. Saccharata.
82. Meliocha.	82. Mellita.

TRIBU XII

Tetas de Vaca	*Bumasti*
83. Leonada.	83. Sulcata.
84. Corazon de Cabrito.	84. Exsucca.
85. Martinecia.	85. Martinecii.
86. Santa Paula de Grenade.	86. Longissima.
87. Casco de Tinaja.	87. Macrobotrys.

TRIBU XIII

Gabrieles	*Oleagineæ*
88. Cabriel.	88. Rubra.
89. Jetubi Bueno.	89. Pliniana.
90. Ataubi.	90. Prædura.
91. Santa Paula de Xérès.	91. Prægrandis.
92. Moravita.	92. Garideli.
93. Arrobal.	93. Ovata.

TRIBU XIV

Datileras	*Dactylides*
94. Ragol.	94. Dactylus.
95. Teta de vaca negra.	95. Tenera.
96. Teta de negra.	96. Teresiuscula.
97. Teta de vaca blanca.	97. Gracilis.
98. Deloxa.	98. Eximia.
99. Almunecar.	99. Longa.
100. Boton de Gallo.	100. Orchidea.
101. Boton de Gallo negro.	101. Juconda.

TRIBU XV

Moscateles (muscats)	*Apianæ*
102. Moscatel menudo, blanc.	102. Generosa.
103. Moscatel menudo, violet.	103. Moschata.
104. Moscatel gordo.	104. Obovata.
105. Moscatelon.	105. Isidori.

VARIÉTÉS ISOLÉES

106. De Boutelou.	106. Bouteloui.
107. Vigiriega de Motril.	107. Sachsi.
108. Terana.	108. Terana.
109. Alban real.	109. Sphærocarpa.
110. Don Bueno.	110. Don Bueno.
111. Moscatel de Flandres.	111. Pseudoapiana.

112.	Santa Isabel.	112.	Elizabeth.
113.	Vaoa.	113.	Vaoa.
114.	Ruizia.	114.	Ruizia.
115.	Mollar de Grenade.	115.	Zea.
116.	Canocazo.	116.	Hirsuta.
117.	Uva de Rey.	117.	Regalis.
118.	Ciuti.	118.	Palladii.
119.	Casta de Ohanes.	119.	Bacci.
120.	Nievasea.	120.	Nievasea.

JULLIEN

(1766-1832)

Biographie :

André JULLIEN, né à Chalon-sur-Saône, fut un œnologue distingué. Ce Bourguignon, transplanté dans la capitale, la vieille Lutèce de son impérial homonyme — un viticole lui aussi, — le César Julien, s'intitulait modestement « marchand de vin en gros, rue Saint-Sauveur, n° 18, à Paris ». Cet habile négociant fut un écrivain de valeur : il fit bénéficier la science d'intéressantes observations, recueillies dans ses fréquents voyages d'affaires. Ses recherches sur l'œnologie obtinrent le suffrage de Chaptal. Sa poudre à clarifier, ses cannelles aérifères pour transvaser les vins en bouteille, ses entonnoirs à douille horizontale, ses siphons, et divers autres instruments, sont encore en usage dans bien des chaix. Après avoir parcouru l'Europe et l'Asie en bravant mille dangers, il mourut, dans son lit, à Paris, emporté par le choléra.

Les deux principaux ouvrages de Jullien sont : le *Manuel du Sommelier,* véritable code du caviste, qui atteignait, en 1836, sa cinquième édition, et la *Topographie de tous les vignobles connus*. C'est dans ce livre que, durant ses pérégrinations d'achat, le négociant bourguignon a consigné, au jour le jour, les remarques les plus judicieuses sur les cépages dont il venait de déguster et d'estimer les produits. Ces appréciations sont celles d'un homme du métier, d'un praticien, d'un Bourguignon de Paris qui avait fait le tour du monde; elles ont donc le plus grand poids. Bosc et Odart s'y sont reportés plus d'une fois, en rendant hommage à leur auteur : faisons comme eux.

Texte : TOPOGRAPHIE DE TOUS LES VIGNOBLES CONNUS.
Paris, Huzard, 1816, in-8°.

1re Partie. Chap. III. **Ile-de-France.**

SEINE-ET-OISE. Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge : le *Morillon,* le *Meunier,* le *Bourguignon,* le *Rochelle* et le *Gois;* en blanc : le *Morillon,* le *Mélier,* le *Bar-sur-Aube,* le *Saumoireau,* le *Rochelle* et le *Muscadet.*

SEINE-ET-MARNE. Les plants le plus généralement cultivés sont : le *Pineau,* le *Mélier,* le *Meunier,* le *Tresseau,* le *Saumoireau,* le *Fromentin,* le *Rochelle,* le *Gamé* et le *Gouais.*

Chap. IV. **Champagne.**

ARDENNES. Les cépages le plus généralement cultivés sont : en rouge, le *Pineau,* le *Fromenteau,* l'*Obie;* en blanc : la *Clarette,* le *Muscat* et le *Gouais.*

MARNE. Les plants le plus généralement cultivés sont : en rouge, les *Morillons*, les *Pineaux,* les *Meuniers* et les *Fromentés :* ces deux dernières espèces se rencontrent plus ordinairement dans les vignes des vignerons propriétaires; en blanc, les *Plants dorés* et les *Epinettes* peuplent seuls les bons crus; mais les vignerons plantent souvent du *Gouais* blanc, qu'ils nomment *Marmot,* et dont ils n'emploient ordinairement le fruit qu'à la fabrication des vins destinés à leur propre consommation : ceux surtout qui cultivent des cantons en réputation ne vendent jamais le produit de ces raisins, pour ne pas compromettre l'honneur de leur cru.

Chap. VI. **Alsace.**

BAS-RHIN. Les plants les plus estimés sont : le *Chasselas*, le *Muscat* et le *Kléber*, rouges et blancs, le *Riesling* blanc, le *Rohlender,* le *Salvener,* et le *Veldelinc.* Le *Riesling* produit le meilleur vin blanc ; il se distingue des autres par sa force, son goût agréable, et le degré de vieil-

lesse auquel il peut atteindre; les autres vins ne durent ordinairement que cinq à six ans.

Haut-Rhin. Les plants le plus généralement cultivés sont, en blanc, le *Burger,* raisin commun et très productif; le gros et le petit *Riesling*, le *Tokai* et le *Silvain;* en raisins de couleur, le *Tokai-gris*, le *Gentil-gris,* le *Gentil-rose,* le *Gentil-noir,* le *Pineau* et le *Teinturier,* ce dernier en petite quantité, et seulement pour donner aux vins rouges une couleur plus foncée.

Chap. ix. **Touraine.**

Indre-et-Loire. Les plants le plus généralement cultivés sont : le gros et le menu *Pineau-blanc,* qui dominent à Vouvray; l'*Orléans,* la *Malvoisie,* l'*Arnaison* rouge, qui donnent ce qu'on appelle « le vin noble » dans les vignobles de Joué; le *Cos,* le *Grolleau*, le *Meunier*, le *Morillon,* le *Macé-doux*, dans les autres crus rouges du premier rang, et les mêmes plants mêlés plus ou moins abondamment dans les vignobles inférieurs, avec l'*Auvernat* gris, qui produit beaucoup, et le *Gros-noir,* qui communique au vin une couleur très foncée. Les raisins blancs qui se trouvent plus fréquemment dans les vignobles rouges, sont le *Surin* et l'*Arnaison blanc.* Dans les vignobles inférieurs, où l'on récolte principalement du vin blanc, le *Pineau* gros et menu est presque toujours mêlé avec le *Gois* et le *Verdet*, dont le seul mérite est de rendre beaucoup. Dans l'arrondissement de Loches, on cultive le *Tendrier,* l'*Auberon,* le *Fromenteau,* le *Bordelais*, l'*Aunis,* le *Viret,* le *Salais,* le *Fié,* le *Côte-rôtie,* le *Confort* et la *Franche-noire.* Quelques-uns de ces plants peuplent les vignes de l'arrondissement de Chinon, ainsi que le *Chenin*, le *Breton* rouge et blanc, le *Pineau-noir,* le *Foirault,* la *Vigne folle*, etc. Le *Breton* qui paraît être le même que le *Bordelais,* domine dans les vignobles de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, avec le *Morillon* et le *Pineau.*

Chap. x. **Orléanais**

Loiret. Les plants que l'on cultive le plus généralement sont, en rouge, l'*Auvernat,* l'*Auvernat-gris,* le *Saint-Moreau,* le *Fromenté*, le *Gascon*, le *Gammé* et le *Gouais;* en blanc, l'*Auvernat,* le *Blancheton,* le *Framboisé,* le *Mélier* et le *Gammé.*

Chap. xi. **Bourgogne.**

Yonne. Les plants le plus généralement cultivés sont : le *Pineau* noir et blanc, le *Tresseau*, le *Ronçain* et le *Gammé;* ce dernier fait un grand tort à la réputation des vins de Bourgogne : comme il produit plus que le *Pineau,* plusieurs propriétaires le préfèrent, malgré le peu de qualité des vins qu'on en tire. Il serait à désirer que l'on renouvelât l'ordonnance de Charles IX, qui défendait de planter l'*infâme Gammé* dans les vignes qui produisaient des vins fins. Dans l'arrondissement de Sens, et dans quelques cantons de celui de Joigny, on cultive avec les plants que j'ai nommés, le *Saumoreau,* le *Mélier* et le *Gois.*

Côte-d'Or. Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *Noirien* et le *Pineau,* qui peuplent seuls la presque totalité des vignes où l'on recueille les vins fins; le *Giboudot,* le *Melon-noir* et le *Gammé,* qui produisent les vins ordinaires et les vins communs.

Les raisins blancs sont : le *Chaudenay*[1] qui fait les meilleurs vins; le *Melon-blanc,* le *Narbonne* ou *Chasselas,* et le *Gammé :* ce dernier plant, en rouge comme en blanc, ne donne que des vins de qualité inférieure.

1. *Chaudenay* pour *Chardonnay* ou *Chardenet.* Dans la côte chalonnaise, *Chaudenay* signifie souvent l'*Aligoté.* Néanmoins, il est aussi pris pour *Chardonnay*, comme dans le cas suivant, extrait des archives de M. L. Cornudet de Jully-les-Buxy, et dont nous devons communication à l'obligeance de M. Lex, l'éminent archiviste de Saône-et-Loire :

« Marché entre M. François Joly, maître des comptes à Dijon, » et François Labry, vigneron à Jully, pour la plantaison « les » deux tiers de *Noirien* et l'autre de blanc *Chaudenay* », de trois » journaux de terre sis à Jully *aux Serisiers*, moyennant 7 livres » par ouvrée. »

Saône-et-Loire. Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *Bourguignon* qui produit les meilleurs vins, le *Chanay* qui en fournit d'excellens, mais en si faible quantité qu'on en plante fort peu, et celui appelé *La Bronde;* ce dernier, dont les raisins sont gros et serrés, mûrit mal et ne donne que des vins très communs : en blanc, le Chardonnay qui fournit les bons vins de Pouilly, le *Bourguignon* et le *Gammé,* dont on fait très peu de vins blancs, mais que l'on mêle ordinairement dans la cuve avec le raisin rouge, pour obtenir des vins plus délicats.

Chap. xii. **Franche-Comté.**

En Franche-Comté, ainsi que dans toutes les provinces de France, on cultive plusieurs espèces de raisins : les principales sont le *Sauvignon blanc,* qui occupe seul les vignes de Chateau-Chalons, d'Arbois, de l'Étoile, et des autres vignobles qui donnent de bons vins blancs; le *Poulsart* noir et blanc, qui fournit les bons vins rouges de Salins, des Arsures, de Poligny et de Vadan; le *Noirain,* le *Troussé noir,* le *Valet* noir et blanc, le *Moulan,* le *Décolan,* le *Gammé* blanc et noir, le *Gauche,* autrement dit *Foirard* blanc, l'*Enfariné* noir, le *Margillain* et le *Mandoux* ou *Maldoux,* qui occupent les vignes dont on ne tire que des vins de moindre qualité; le dernier plant surtout n'en fournit que de très mauvais.

Chap. xvi. **Angoumois et Saintonge.**

Charente. Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *Balsac,* le *Dégoûtant,* le *Pineau,* le *Chauché* et le *Maroquin;* en blanc, la *Folle-Blanche,* le *Bouilleau,* le *Blanc-doux,* le *Colombar,* le *Sauvignon* et le *Saint-Pierre.* Les grains de cette dernière espèce sont gros et peu serrés, les grappes pèsent souvent plusieurs livres. On cultive aussi quelques plants de *Muscat......*
Le raisin qui fournit cette précieuse liqueur (eau-de-vie de Cognac) est la *Folle-blanche,* dont le fruit produit un vin blanc dénué d'agrément, mais très spiritueux.

Chap. xx. **Guienne.**

GIRONDE. Les plants le plus généralement cultivés sont, en rouge : le *Muscat noir* et le *gris,* le *Malaga noir* et le *gris,* la grande et la petite *Vidure,* le *Carmenet,* la *Carmenère,* le *Malbek,* le gros et le petit *Verdot,* la *Pétouille,* l'*Alicante* ou *Teinturier,* le *Mancin,* le *Balouzat,* le *Tarnex,* le *Cioutas* et le *Chasselas.* Ces deux derniers sont rares dans le département.

En blanc, le *Muscat blanc,* le *Muscat d'Alexandrie,* le *Malaga,* le *Sauvignon,* le *Sémilion,* le *Malvoisie,* la *Blanquette,* l'*Auba,* le *Corinthe,* la *Folle-blanche* ou *Enrageat,* l'*Œil-de-Perdrix* ou *Perdrigon,* la *Muscadelle* et la *Chalosse.*

Chap. xxii. **Provence.**

Raisins noirs : le *Morvégué,* que Rozier croit être le même que le *Pineau* de Bourgogne, et qui produit le meilleur vin, le *Catalan,* le *Bruno,* l'*Olivetto,* l'*Uni-noir,* le *Spagnen* ou *Gros noir d'Espagne,* et le *Crussen.*

Raisins blancs : l'*Aragnan blanc,* l'*Aragnan muscat,* le *Claretto,* l'*Uni-roux,* le *Muscat blanc* et celui d'Espagne, sont les seules variétés qui aient quelque mérite; mais on cultive encore le *Pascau,* l'*Aubier,* le *Verdeau,* le *Rondeïa,* le *Panseau,* l'*Olivetto,* le *Junin* ou *Raisin de la Madeleine,* le *Raisinet* ou *Raisin des demoiselles,* le long et gros *Guillaume* et le *Barbaroux,* dont les uns ne sont bons qu'à manger, et les autres ne produisent que de mauvais vins. Ces mêmes plants sont cultivés dans les autres vignobles de la Provence, ainsi que le *Plant-de-Saint-Jean,* le *Taulier,* le *Bouteillan,* l'*Uni-négré,* le *Rognon-de-Coq*, et quelques autres.

BOUCHES-DU-RHÔNE. *Raisins secs.* Roquevaire, déjà cité pour ses vins muscats, fait un grand commerce de raisins secs provenant de son territoire. On n'y fait sécher que des raisins blancs. L'espèce la plus propre à cette opération est celle que l'on nomme *Panse;* c'est un raisin dont les grains sont très gros et clair-semés sur la

grappe. Après la Panse viennent le *Verdal, l'Aragnan* et le gros *Sicilien-blanc*. On sèche aussi la *Panse-muscate,* qui conserve un parfum très agréable; mais ce dernier entre rarement dans le commerce. Les habitans de plusieurs autres cantons font aussi sécher des raisins, mais en moindre quantité qu'à Roquevaire; ceux de ce vignoble ont une saveur acidule et une sorte de parfum qui les rendent fort agréables et les font préférer aux raisins de Calabre, qui sont beaucoup plus doux[1].

Chap. XXIV. **Corse.**

Les plants le plus généralement cultivés en raisin noir ressemblent à l'*Aleatico* de Florence. On cultive aussi plusieurs autres variétés dont les noms italiens sont : l'*Angiola* ou *Pisana,* l'espèce dite *di Trebiano,* la *Paradisa,* l'*Ambrostina forte e dolce,* la *Nera-Romana,* le *Moscadello,* le *Pinzutello,* la *Malvasia,* etc.

2e Partie : Chap. V. **Allemagne.**

RHIN-ET-MOSELLE. Le département de *Rhin-et-Moselle* se compose d'une partie des électorats de Trêves et de Cologne, du duché des Deux-Ponts, du margraviat de Bade et du Palatinat; il est placé sous les 49e et 50e degrés de latitude..... Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont le *Riessling* et le *Kleinberger.* Le premier, planté sur le revers des montagnes rocailleuses et rapides, est dur, et ne murit que dans les années chaudes; mais alors il donne des vins qui se conservent très longtemps, et acquièrent, en vieillissant, un bouquet aromatique prononcé et agréable. Le second, cultivé dans les terrains bas, murit plus facilement et donne davantage de vin, qui est plus doux et plus précoce que le précédent, mais qui a moins de qualité et de bouquet, et ne se conserve pas aussi bien. Le *Riessling* paraît être le même que le *Gris et blanc,* et le *Kleinberger* ressemble au *Mélier.*

1. *Bulletin de Pharmacie,* t. I, p. 228.

Chap. XII. **Afrique.**

Le Cap. Le petit vignoble de *Constance,* situé sur la côte du même nom, à deux lieues du Cap, produit des vins très renommés. On les recueille dans deux clos contigus, l'un appelé le haut, et l'autre le bas Constance; ils sont peuplés d'un plant tiré de Schiraz, en Perse, et que l'on nomme, au Cap, *Haenapop.*

Chap. XIII. **Océan Atlantique.**

Madère. On cultive neuf espèces de cépages, dont six de raisins blancs, et trois de raisins noirs. Les cépages blancs, sont: 1° le *Malvoisie,* qui a été apporté de l'île de Candie, et qui fournit le fameux vin de liqueur connu sous le nom de *Malvoisie de Madère*[1]; 2° le *Vidogne,* qui a beaucoup de ressemblance avec notre *Chasselas;* c'est le cépage le plus généralement cultivé, et qui produit le meilleur vin sec; 3° le *Bagoual* qui fournit plus que le *Vidogne,* et dont le vin est plus doux, mais moins spiritueux; 4° le *Cercial,* qu'on nomme aussi *Esganacao;* ce plant est très-rare, bien qu'il produise d'excellent vin; 5° le *Muscatel,* dont on fait rarement du vin muscat; 6° l'*Alicante* que l'on n'emploie que pour la table.

Les cépages noirs sont: 1° le *Batard,* avec lequel cependant on ne fait que des vins blancs; 2° la *Tinta* ou *Négramol,* ainsi nommé parce que la grume est molle au toucher. On en fait du vin rouge qui fermente avec la grappe, et qui sert à colorer les autres vins; 3° le *Ferral,* dont les grappes sont très grandes et les grumes grosses comme des œufs de pigeon; il n'est employé que pour la table.

Notes :

Dans ses voyages d'achat, le chalonnais Jullien avait été frappé de la richesse du pays de Cognac et charmé de la perfection naturelle de cette liqueur suave et bienfaisante,

> **Or potable qui dort en futaille, et qui semble**
> **Fait avec des rayons de l'aube distillés.**

1. On l'appelle ainsi à cause de sa ressemblance avec le vin de

La résurrection du beau vignoble des Charentes vient d'être affirmée de la façon la plus artistique, la plus littéraire et la plus documentaire par une ravissante publication due à la plume de M. Guillon et au crayon, ou plutôt à l'appareil photographique de M. Collas. Cet album (COGNAC. *Son vignoble;* Cognac, Collas, 1900), imprimé avec le plus grand luxe, est tout parfumé de poétiques réminiscences : il nous parle de Virgile, de Columelle, d'Olivier de Serres et d'autres précurseurs encore qui nous sont chers, répondant ainsi victorieusement aux reproches de notre *Préface* avant même d'avoir pu les connaître. J'y relève, p. 25, le texte d'une chanson patoise exquise et dont je me souviens maintenant avoir entendu moi-même quelques bribes, aux vendanges de Tout-Blanc, aux portes de Cognac, la ville sainte, l'inclyte patrie de François Ier.

En voici quelques strophes :

Ol'é dans les païs étrange
Que n'on l'l'at en peurmier pianté
Peur n'en mette les nonte en nange
Queû bon bidet l'l'at appourté :
Tieû qu'at oyut tié gloère,
Je deûrions châ matin,
A sa meumoère, boère
Le peurmié cot de vin.

L'é l'balzar, balzar, balzar
Qui dounne
Longue vie et bounne
Tant que n'on boérat, d'azar
Qu'o faurat dau balzar.

Le bian-ramé, le nègre charle,
Le codingue, le sauvignon
V'là quate rasin que n'on parle
Peur éte, à manger, les pu bon.
L'coulombar sar à faire
In suparbe vin bian,
La folle è p'la chaudière
Mais la fieur des visan.

L'é, l'balzar, balzar, etc.

Cet éloge du *Mourvèdre,* appelé en Charente *Balzac,* et, en patois, *Balzar*, n'est-il pas savoureux? Je suppose que ce serait faire injure à des vignerons que de leur traduire ces deux strophes. Les mettre en français serait les *dépruiner*.

même nom que fournissent les vignobles de Malvasia, en Morée, et dont on a tiré originairement tous les plants qui donnent les vins de cette espèce.

BOSC

(1759-1828)

Biographie :

Louis-Auguste-Guillaume Bosc naquit à Paris : son père, Bosc d'Antic[1], était médecin du roi. Sans autre guide que son instinct d'enfant curieux et sauvage, livré à la solitude par l'indifférence de la seconde femme de son père, il acquit dans ses flâneries à la campagne ses premières notions d'histoire naturelle. Destiné à la carrière militaire, il fut mis au collège de Dijon avec recommandation expresse à ses maîtres de le pousser vers les mathématiques. L'enfant préférait de beaucoup l'étude des plantes à celle de l'algèbre, et il obtint, comme une faveur, la permission de suivre, au Jardin public, le cours de son directeur Durande. Il se passionna alors pour Linné et adopta sa méthode. Les revers de fortune de son père, engagé dans la création d'une importante verrerie qui ne fonctionna pas, le firent renoncer à l'artillerie, corps auquel il était destiné.

Rappelé à Paris, il entra modestement dans les bureaux du Contrôle général, et, ensuite, dans ceux des Postes, où il acquit l'estime de ses chefs. Grâce à un travail opiniâtre, il put disposer de quelques instants de loisir; il s'empressa de les consacrer à sa chère Botanique. C'est aux cours de M. de Jussieu qu'il se lia avec Roland de la Platière et avec sa femme, la belle et infortunée Mme Roland. Membre actif de la *Société Philomathique*, il contribua à la fondation de la *Société Linnéenne* de Paris. La Révolution le mit en disponibilité; mais, à son arrivée au ministère, Roland le désigna comme un des trois administrateurs des Postes. Il ne jouit pas longtemps des avantages de cette haute situation. Le 31 mai 1793, il était destitué et proscrit avec son

1. Bosc d'Antic (1726-1784), descendant d'une famille cévenole et calviniste, fait sa médecine à Montpellier, et va chercher son bonnet de docteur en Hollande, puisque les protestants n'avaient pas le droit d'y prétendre, en France. Il s'installe à Paris, où il s'applique à la physique avec l'abbé Nollet, et à l'histoire naturelle avec Réaumur. En 1755, il indique à Saint-Gobain la manière d'éviter les bulles d'air dans les glaces. Froissé de l'ingratitude de cette usine, il monte une concurrence en Auvergne et s'y ruine. Il est envoyé en Angleterre étudier, pour l'Etat, l'art des manufactures à feu. Ses *Mémoires*, très variés, réunis en deux volumes, ont été publiés en 1780.

puissant ami. Il tenta l'impossible pour tirer de prison Mme Roland, femme d'une vertu antique, qui se consola de son sort en lui confiant ce qu'elle avait de plus cher au monde, sa fille et ses papiers. Tuteur de cette enfant, Bosc devait lui faire retrouver, plus tard, son patrimoine, et publier les *Mémoires* de sa mère, l'héroïque victime de la Terreur. Menacé à son tour, il se réfugia, au fond de la forêt de Montmorency, à l'ermitage de Sainte-Radegonde, où il fut réduit à vivre près de trois semaines de limaçons et de racines d'arum maculatum. C'est là qu'il trouva le moyen d'abriter plus d'un Girondin en fuite, et entre autres La Reveillère-Lépeaux. Celui-ci une fois directeur — le 9 thermidor ayant mis fin à leur épreuve commune — ne fut pas ingrat : il lui offrit de lui rendre ses précédentes fonctions. Bosc, écœuré à l'idée de coudoyer dans l'administration tant de faux amis, préféra s'expatrier et lui demanda un consulat en Amérique. Il lui tardait d'ailleurs d'aller, loin des dissensions intestines de la République, collaborer à l'œuvre pacifique de Michaux. Mais, à ce moment, ce naturaliste s'apprêtait à rentrer en France.

Vice-consul à Wilmington, puis consul à New-York, Bosc passa plusieurs années à surveiller et à enrichir l'*Arboretum* de Michaux. Un différend étant survenu, en 1800, entre les États-Unis et la France, notre savant en profita pour regagner Paris. De son séjour bien employé, il rapportait des collections importantes qu'il distribua autour de lui avec le plus louable désintéressement : il donna ses insectes à Fabricius et à Olivier, ses oiseaux à Daudin, ses reptiles à Latreille et ses poissons à Lacépède, ne gardant pour lui que son herbier et ses notes.

Administrateur des Hospices, Prisons et Mont-de-Piété de Paris, il apporta plus d'une réforme utile dans le fonctionnement de ces divers établissements. Il fut envoyé, par le premier Consul, en Suisse et en Italie : il rapporta de Vérone une très belle collection de poissons pétrifiés.

Nommé inspecteur des pépinières de Versailles en 1803, et, en 1806, de celles du Ministère de l'Intérieur, directeur de la pépinière du Luxembourg, membre de l'Institut et de la Société centrale d'agriculture, il se consacre à l'agronomie et en particulier à la viticulture. Après avoir publié la réunion de ses travaux sur les classes inférieures des animaux en trois ouvrages compris dans les *Suites à Buffon*, il collabore activement aux vingt-quatre volumes du *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle,* Déterville, 1803-1804; aux treize volumes du *Nouveau Cours complet d'Agriculture théorique et pratique*, 1809; aux *Notes* de l'Édition de 1804 d'Olivier de Serres; au *Supplément du Dictionnaire de Rozier;* au *Dictionnaire d'agriculture de l'Encyclopédie Méthodique;* aux *Annales* du citoyen Tessier, revue

fondée sous ses auspices et dont il fut même co-directeur de 1811 à sa mort. Ne sont pas compris dans cette énumération rapide les nombreux *Mémoires*, adressés par lui aux Sociétés savantes d'Europe et d'Amérique, et qu'il ne serait pas sans intérêt de réunir en les exhumant de leurs recueils respectifs.

Bosc succéda à André Thouin, en 1825, comme professeur de culture au Jardin des Plantes, mais sa santé compromise par un refroidissement contracté dans une inspection des vignobles du Var ne lui permit pas de professer. Il mourut en 1828, « emportant le double regret de n'avoir pas fait de cours au Muséum et de laisser inachevé son important travail sur la vigne. » Il repose à l'ombre d'arbres verts plantés de sa main, tout près de cet ermitage de Sainte-Radegonde, témoin des plus mauvais jours de sa vaillante carrière.

Ami loyal et fidèle, cœur d'or sous une enveloppe un peu fruste, sorte de bourru bienfaisant, observateur sagace et consciencieux, écrivain universel et patriote plus amoureux de son pays que de son gouvernement, Bosc laissa d'unanimes regrets dans le monde agricole et scientifique. Són éloge fut prononcé à l'Académie des Sciences, séance du 15 juin 1829, par Cuvier qui s'honora, lui-même, en offrant à la mémoire de ce grand citoyen un juste tribut d'hommage.

Texte : MÉMOIRE[1] de 1807, in ANNALES DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE. T. 32, pp. 100 et seq.

Il n'y a pas de vigneron qui ne sache que telle variété de raisin de son vignoble donne de meilleur vin, un vin de plus de garde, une plus grande quantité de vin, etc., mais celui de tel vignoble ignore qu'il y a dans d'autres cantons, quelquefois même très voisins, des variétés qu'il ne connaît pas et que quelques-unes d'entre elles sont préférables, sous certains rapports à celles du sien. Cependant, il y a déjà longtemps que des personnes éclairées par un long séjour dans différents vignobles ont senti et indiqué, par des exemples irrécusables, la nécessité de faire con-

1. Exposition faite à la *Société d'Agriculture du département de la Seine*, du plan de travail adopté par M. Bosc, membre de l'Institut de France et inspecteur des pépinières, pour étudier et classer les diverses variétés de Vignes cultivées dans les pépinières du Luxembourg.

naître ces variétés; et depuis près d'un demi-siècle les écrivains, qui ont traité de la culture de la vigne et de l'art de faire le vin, n'ont cessé de solliciter un travail propre à fixer leur nomenclature et leur valeur absolue ou comparative.

D'autres personnes, il est vrai, prétendent que le sol et le climat font seuls le bon vin, et que l'influence des variétés est nulle.

Cette erreur peut être facilement réfutée seulement par trois considérations.

— Qui peut nier que si, comme la chimie l'a prouvé, plus le raisin renferme de sucre, et plus le vin qui en provient fournit d'alcool, ce ne soit un moyen assuré d'augmenter la valeur des vignobles de la France que d'y planter de préférence ceux de ces raisins qui contiennent le plus de sucre?

— Qui peut nier que le principe sucré se développant d'autant plus que la maturité du raisin est plus parfaite, il ne soit avantageux pour la France septentrionale d'indiquer les variétés qui mûrissent le plus tôt?

— Qui peut nier enfin que les dépenses de la culture étant les mêmes pour les variétés qui donnent beaucoup et pour celles qui donnent peu, il ne soit partout possible d'augmenter les produits d'un vignoble en ne le composant que des premières ?

J'observe que, ne voulant pas faire en ce moment un traité sur la vigne, je ne puis développer toutes les idées que ce sujet amène naturellement. Je passe donc à mon objet.

M. *Rozier*, à Béziers, et *Latapie*[1], à Bordeaux, frappés de l'importance dont serait la connaissance des variétés de

1. *François de Paule* LATAPIE (1739-1823), bordelais, secrétaire du Bon de Secondat, accompagna cet écrivain dans son voyage en Italie. Il découvrit dans l'île d'Elbe de belles colonnes de granit taillées par les Pisans aux XIe et XIIe siècles. A son retour en France, il fut nommé inspecteur des arts et manufactures de la Guienne. Latapie fut, ensuite, successivement professeur de botanique au *Jardin des Plantes* de Bordeaux, à l'*Ecole centrale* de la Gironde, et professeur de grec au lycée de Bordeaux. On a de

raisins, pour la perfection de la culture de la vigne et de l'art de faire du vin, entreprirent, avant la révolution, quelques essais de plantation pour arriver à ce but, relativement aux vignes du ci-devant Languedoc et de la ci-devant Guyenne. Mais leurs efforts furent contrariés et n'ont pas eu de suite.

Il était réservé à M. *Chaptal*, à qui la science œnologique a tant d'obligations, et qui était plus que personne en état d'apprécier les grands avantages qui résulteraient, pour la France, d'un meilleur choix des variétés de raisins, de remplir les vœux des amis de l'agriculture, à cet égard, au moyen de la puissante intervention du Gouvernement.

Ce célèbre chimiste fit donc venir, pendant qu'il était ministre de l'Intérieur, de chacun des départements où l'on cultive la vigne, une collection de toutes les variétés connues, et les fit planter dans la *pépinière du Luxembourg* qu'il venait de rétablir.

— Pour parvenir à la connaissance exacte des variétés de vignes, il n'y avait réellement que ce moyen, c'est-à-dire, de réunir dans un même local toutes les variétés, pour pouvoir les étudier dans les circonstances les plus semblables possible, les comparer au même moment, et faire enfin pour elles ce que *Duhamel* a si utilement tenté pour les autres fruits. Parcourir les Départements à l'époque de la maturité des raisins, avant d'avoir déjà une grande masse de connaissances, ne peut remplir le but; car comment écarter l'influence du sol, du climat, de la culture? Comment se ressouvenir de la saveur d'un raisin de Bordeaux, lorsqu'on voudrait lui comparer celui qu'on goûte auprès de Beaune, puisque souvent on a la plus grande peine à apprécier la différence de celles de deux grappes qu'on a en même temps sous la main?

— Quelques personnes ont blâmé M. Chaptal d'avoir

lui *Hortus Burdigalensis*, 1784; et *Description de la commune de la Brède*, 1785. Il avait collaboré à l'œuvre ampélographique de l'intendant Dupré de Saint-Maur. Cf. ci-dessus, p. 30.

placé cette collection à Paris, c'est-à-dire si près de l'extrémité de la zone où la vigne peut être cultivée, plutôt que dans un des grands vignobles des parties méridionales ou intermédiaires de la France. Mais où trouver les ressources qui existent à Paris? Où y a-t-il des peintres aussi habiles, des bibliothèques aussi nombreuses, un concours d'hommes aussi éclairés? Il était bon d'ailleurs, par plusieurs raisons inutiles à développer, qu'elle fut immédiatement sous les yeux du Gouvernement.

— Il y a six ans que la plantation des vignes a commencé au Luxembourg et elle serait presque complète si toutes les boutures envoyées par les Préfets avaient pris racine. On y compte en ce moment plus de mille variétés nominales.

— Comme les vignes commencent à donner des produits la quatrième ou cinquième année de leur plantation, j'ai pu m'occuper, dès la dernière (1806), en ayant été spécialement chargé par *M. de Champagny,* alors ministre de l'Intérieur, qui prenait à cet établissement un vif intérêt, de l'étude, de la description et de la classification de celles qui étaient le plus anciennement plantées. Mes observations embrassent à ce moment environ vingt départements, mais il s'en faut beaucoup que toutes les variétés de ces Départements soient constatées, une certaine quantité de pieds manquant ou n'ayant pas encore donné de fruits.

— Comme la plantation offre beaucoup d'erreurs, qui étaient la plupart difficiles à éviter à raison de l'époque où on coupe les boutures, des accidents de route, etc., il m'a fallu d'abord penser à les rectifier, et pour cela employer beaucoup de temps. Il est même des envois de Départements que j'ai été obligé de demander de nouveau, tels que celui du Rhin-et-Moselle, et celui de la Gironde dont les étiquettes sont arrivées pourries ou détachées; d'autres sur lesquels il m'a fallu solliciter des renseignements. Je dois citer celui du Département de l'Yonne, ne fut-ce que pour remercier le Préfet, *M. Rougier de*

la Bergerie, notre collègue, de ceux qu'il m'a fait passer.

— C'est lors de la maturité du raisin que les vignes offrent le plus grand nombre de caractères, et que tous les caractères sont les plus prononcés. Alors seulement on peut juger des deux les plus importants, la couleur et la saveur. C'est donc cette époque qu'il fallait préférer pour poser les bases des descriptions, et je l'ai choisie, sans cependant vouloir pour cela négliger les caractères pris aux autres époques de l'année, principalement lorsque les feuilles se développent et que les fleurs s'épanouissent.

Outre le catalogue de la plantation, je porte toujours avec moi, lorsque j'étudie les vignes, trois cahiers qui me servent simultanément et qui se contrôlent les uns les autres.

— Le premier a pour objet, d'inscrire, par ordre alphabétique et au moyen d'une description très courte, les variétés qui me passent sous les yeux et d'ajouter à la suite de cette description les différents noms que porte chacune de ces variétés, à mesure que j'en constate l'identité avec le pied d'abord observé : c'est le *Cahier des synonymies.* Jamais je n'examine un nouveau pied sans rechercher si déjà il n'a pas été inscrit sur ce cahier, d'abord au nom qu'il porte dans son département, ensuite successivement à tous ceux que je puisse supposer qu'il a dans les autres.

— Le second cahier est consacré à recevoir, chacune sur une feuille particulière la description des variétés jugées distinctes. Cette description est très détaillée sans être minutieuse, c'est-à-dire, qu'elle ne considère que les caractères vraiment essentiels. A la suite de chaque description se lisent, ou se liront, les observations que m'a suggérées l'inspection de la variété, celles que j'ai trouvées dans des livres, celles que m'ont communiquées des cultivateurs, ainsi que la copie de la synonymie qui appartient à cette variété. Des espaces blancs laissés à la suite de l'énoncé de chaque caractère me donnent le moyen

d'ajouter tout ce que, par la suite, je remarquerai de nouveau.

— Ce cahier, que j'appelle *Cahier des Descriptions absolues*, est le fond de mon travail ; mais combien il y aura encore d'augmentations, de corrections à y faire, avant que je puisse le livrer au public ! Ce n'est qu'à force de voir et revoir les mêmes objets, de les comparer à des époques et dans des circonstances différentes, que je pourrai en tirer des conclusions positives, aussi ne serai-je pas pressé de publier mes résultats particuliers ou généraux.

Il faut observer que mon travail ne peut avoir lieu que pendant environ deux mois chaque année, et que le besoin de remplir mes diverses fonctions, le mauvais temps et d'autres causes me contrarient souvent.

— Le troisième cahier est un tableau synoptique des variétés déjà fixées et insérées aux cahiers précédents. Il ne contient que des noms, son objet, en ce moment, est de faciliter mes recherches ; et lorsqu'il sera complet, il remplira la même destination entre les mains de ceux qui voudront étudier les vignes de leur canton. Toutes les variétés s'y trouvent sous les noms qu'elles portent dans le second tableau, mais rangées dans un ordre systématique. Je le consulte toujours lorsque j'ai besoin de retrouver le nom oublié d'une variété déjà décrite ou que je suis dans le cas d'en décrire une nouvelle. C'est d'après les indications approximatives qu'il me fournit que je vais, une feuille et une grappe à la main, vérifier si elle est semblable ou différente de telle ou telle autre, quelquefois en faisant plusieurs fois le tour de la pépinière ou des parties de la pépinière qui ont des vignes fructifères.

— Il est bon que j'entre dans quelques explications de détail, relativement à la formation de ce tableau.

— Les *raisins* se distinguent fort bien par la *couleur*. C'est sur ce caractère, le premier qu'on demande lorsqu'il est question des variétés de cette sorte de fruit, qu'est fondée ma première division. La seconde est établie d'après la *forme du grain*, qui est *ronde* ou *ovale*.

— Après la forme vient la grosseur qui divise assez bien les grains des raisins en deux sections; savoir, les *gros* dont les grains ont plus de quinze millimètres de diamètre, et les *moyens* dont les grains ont moins de quinze millimètres. J'avais fait une troisième division pour les *petits;* savoir, ceux qui ont moins de dix millimètres de diamètre, mais j'y ai renoncé, parce qu'elle ne contenait qu'un très petit nombre de variétés.

Les *feuilles* qui sont ou plus hérissées que cotonneuses, ou plus cotonneuses que hérissées, ou presque glabres, qui sont très profondément divisées, ou peu profondément divisées, servent ensuite, par ces considérations, à faire cinq nouvelles subdivisions. Puis leur *pétiole,* qui est ou tout coloré de rouge, ou strié de rouge, ou non coloré, en fournissent encore trois autres.

— Ces onze caractères combinés forment cent cinquante-six cases où se placent toutes les variétés possibles de raisins, de manière que chaque case n'en contenant qu'un petit nombre, leur recherche devient très aisée.

— Je me propose d'ajouter, s'il y a lieu, cinq caractères de plus, qui s'observent dans un assez grand nombre de variétés, ce sont ceux qui résultent de la couleur uniforme ou tachée de brun des *bourgeons*, et ceux tirés des *pétioles* qui sont ou glabres, ou hérissés de poils, ou lanugineux.

— Dans la rédaction des descriptions absolues qui font l'objet du second cahier, je suis une marche toujours régulière, et j'emploie le moins de mots possible, de manière qu'il est constamment facile et prompt de comparer chaque caractère d'une de ces descriptions avec les correspondants de toutes les autres.

— Ce que je considère d'abord, ce sont les *bourgeons,* c'est-à-dire, les pousses de l'année sur lesquelles, comme on sait, naissent exclusivement et les feuilles et les fruits. Ces bourgeons sont généralement fauves, mais d'un fauve plus ou moins foncé, et quelquefois ils sont tachés. Leur diamètre varie entre huit et dix-huit millimètres.

Viennent ensuite les caractères pris des *boutons* qui sont

ou aigus, ou obtus, ou écartés, ou rapprochés, et souvent velus au sommet.

Le troisième objet de mes remarques est le *pétiole* qui, comme je l'ai déjà observé, est ou tout rouge, ou strié de rouge, ou entièrement vert. Ces derniers caractères, quoique affaiblis lorsque la vigne croît à l'ombre, n'en sont pas moins toujours appréciables; ils sont donc bons lorsqu'on ne les détermine que sur l'observation d'un certain nombre de pieds. Le second surtout, se confond rarement avec les deux autres. Dans quelques variétés, on doit se le rappeler, ce pétiole est hérissé; dans d'autres il est lanugineux; et enfin dans d'autres, il est l'un et l'autre à la fois.

Les *feuilles* que j'examine ensuite me fournissent des caractères de plusieurs sortes. Ainsi elles sont ou très profondément ou peu profondément divisées, épaisses ou minces, unies ou bullées, planes ou tourmentées d'un vert clair ou d'un vert foncé, hérissées en dessous de poils roides, ou de poils roides et de poils cotonneux, ou seulement de poils cotonneux, ou enfin presque glabres. Elles sont plus ou moins longues et larges, à lobes plus ou moins écartés, etc.

Je dois observer ici que les feuilles les plus basses sont toujours plus divisées et plus hérissées que celles du sommet. Aussi sont-ce toujours les *intermédiaires* que je choisis lorsque je les décris et les compare.

— Lorsque les feuilles commencent à s'altérer, c'est à dire, aux approches des froids, elles fournissent d'excellents caractères qu'il ne faut pas conséquemment négliger. Celles des vignes à raisins noirs deviennent généralement *rouges* ou brunes; celles des vignes à raisins blancs *jaunes* ou fauves. Il en est plusieurs qui prennent ces couleurs de très bonne heure, la plupart ne les prennent que fort tard. Dans les unes, elles commencent à se développer par les bords, dans d'autres par le disque; les taches qui en résultent sont ou régulières ou irrégulières. Il en est où elles suivent l'intervalle des nervures, d'autres où elles offrent des cercles concentriques. Dans les *Pineaux*, ce

sont de petites lignes brunes parallèles. Ces nuances se présentent à peu près de même sur tous les pieds et toutes les années sur les pieds de la même variété.

Après avoir examiné ces divers objets, j'arrive au *fruit*, qui, ainsi que je l'ai déjà observé, présente les caractères les plus nombreux et les plus importants. — En effet sa *couleur* est ou rouge, ou blanche, ou violette, dans des nuances sans nombre ; sa *forme* est ronde ou ovale; sa *grosseur* est au dessus ou au dessous de quinze millimètres de diamètre transversal. Sa *peau* est épaisse ou mince; son *suc* est très sucré ou peu sucré, ou âpre; ses *pépins* sont gros ou petits, courts ou allongés, colorés ou non colorés, en petit ou en grand nombre (de zéro à cinq); les *grappes* qu'il présente sont rapprochées de la forme cylindrique, ou de la forme conique, ou serrées ou lâches, ou longues c'est à dire de plus d'un décimètre, ou courtes c'est à dire de moins d'un décimètre.

Des considérations d'un autre ordre viennent encore augmenter le nombre de ces caractères: car il est des raisins qui, toutes circonstances égales, *mûrissent plus tôt* que d'autres, des raisins qui *se conservent* plus ou moins sans altération sur pied ; des vignes qui donnent constamment ou *beaucoup,* ou *peu* de fruits, qui sont plus ou moins *sujettes à la coulure,* plus ou moins *sensibles à la gelée*, qui croissent mieux dans tel ou tel sol, à telle ou telle exposition, etc., etc.

C'est sur toutes ces données réunies et combinées que j'ai basé mon travail. Le nombre de ces données compense leur incertitude. Je puis déjà juger des avantages de la marche que j'ai suivie, puisque j'ai, cette année, constaté *deux cent cinquante variétés*, et que pour les constater il m'a fallu faire *plusieurs milliers* d'observations.

La comparaison d'une aussi grande quantité de vignes a dû me fournir les occasions de faire des remarques de quelque intérêt.

Ainsi je suis déjà autorisé à penser qu'il n'y a pas de

vignoble d'une certaine importance qui ne renferme des variétés qui lui sont exclusivement propres et que quelques-unes de ces variétés seraient beaucoup plus avantageuses à cultiver dans tel ou tel vignoble que plusieurs de celles qui s'y trouvent.

— Ainsi j'ai déjà reconnu qu'il y a des variétés qu'on devait multiplier dans les jardins de Paris de préférence à celles qui s'y cultivent. Je citerai six variétés distinctes de muscats, supérieures à tous égards aux deux variétés qui y sont les plus communes; et une d'entre elles, le *Muscat noir du Jura* est si précoce qu'elle peut être mangée dès la mi-août.

— Les inconvénients du défaut de concordance dans la synonymie des variétés de raisins se développent de plus en plus à mesure que j'avance dans mes recherches. Il y a telle variété qui a cinq ou six noms, et tel nom qui s'applique à cinq ou six variétés différentes. Quelquefois pour des variétés très connues, cette confusion peut donner lieu dans la pratique à des erreurs d'une grande conséquence.

— A l'appui de cette assertion j'observerai que les vignerons du département de la Côte-d'Or connaissaient tous le *Pineau noir* et le *Gamet*[1], et qu'ils affirment avec raison que l'un donne un excellent et l'autre un très mauvais vin. Hé bien, le *Pineau noir* de ce département est fort distinct du *Pineau noir du Jura* auquel j'en rapporte huit autres; du *Pineau franc de la Haute-Saône* auquel j'en rapporte six autres; il diffère du *Pineau de l'Yonne,* du *Pineau de Coulange,* du *Pineau de la Vienne*, et sans doute de beaucoup d'autres que je ne connais pas encore!

1. En écrivant *Gamet*, Bosc était bien dans la tradition. Il n'est pas douteux que l'orthographe ancienne de ce cépage soit *Gamet*, pluriel *Gamez*. Consultez à ce sujet un jugement ducal interprétatif des privilèges de Beaune, année 1459, reproduit par M. Berget, p. 15 de sa très savante *Contribution à l'Etude des noms de cépages*, Mâcon, Protat, 1898. Dans le même ouvrage on trouvera également la discussion étymologique de *Chardonnay*, *Gouais* et autres cépages dont l'orthographe a varié autant que la vogue de leurs mérites tour à tour prouvés et contestés. On y verra aussi pourquoi Bosc écrivait *Pineau* au lieu de *Pinot*, véritable forme de ce mot.

Hé bien, s'il n'y a pas erreur dans la plantation, ce *Pineau* de la Côte-d'Or s'appelle *Gamet* dans le département du Puy-de-Dôme!

— Souvent j'ai entendu des propriétaires se plaindre que le plant de Bourgogne qu'ils avaient fait venir pour améliorer leurs vins n'avait pas rempli leur attente, qu'il avait *dégénéré* pour me servir de leur expression. Moi-même j'avais procuré à notre confrère *Creuzé-Latouche*, dont nous pleurons encore la perte, du meilleur plant de Beaune, et il n'a rien produit de bon aux environs de Châtellerault. Est-ce au mauvais choix de ce plant, par exemple à la grande quantité de *Gamet* qui s'y trouvait, qu'on doit attribuer ce non-succès, où à la différence du sol, de l'exposition et du climat? En effet quoiqu'on ne puisse douter de l'influence de ces trois circonstances, il se fait cependant de l'excellent vin aux environs de Rheims, et aux environs de Mayence, villes qui sont situées aux extrémités de la zône où il est possible de cultiver la vigne en grand; et partout où il y a des montagnes on peut espérer trouver des terrains, et encore plus des expositions, convenables à sa nature. Il est donc probable qu'on obtiendrait (en deçà de la zône de la vigne s'entend), partout où il y a des montagnes, non pas des vins aussi chargés d'alcool que ceux de Montpellier, mais des vins meilleurs que ceux qui s'y font, si seulement on changeait le plant qui s'y cultive.

— Puisque, comme il n'est pas possible d'en douter, on trouve, aux environs de Paris, toutes les expositions et toutes les natures de sol propres à la vigne, pourquoi donc le vin y est-il si mauvais? Parce que la chaleur n'y est ni assez forte ni assez prolongée, pour amener à maturité les raisins des variétés qu'on y cultive, que ces raisins pourrissent souvent avant l'époque de la vendange. D'après cela, ne peut-on pas espérer qu'on obtiendrait de meilleur vin en substituant les deux variétés de *Morillon* du Jura et du Doubs, que j'ai observées cette année, et qui mûrissent vers la mi-août, au *Meslier* et au *Meunier*

qui font la base de la plupart de ces vignes et qui mûrissent un mois plus tard? Ces deux *Morillons,* qu'il faut distinguer d'autres variétés qui portent le même nom, s'annoncent au goût pour contenir beaucoup de principe sucré et doivent par conséquent donner un vin généreux. C'est cette qualité importante qui m'empêche de leur joindre la *Madeleine,* qui est aussi et même un peu plus précoce qu'eux, mais qu'on peut comparer au *Gamet* pour l'insipidité.

— Ce *Gamet*, que déjà un ancien Duc de Bourgogne caractérisait par l'épithète d'*infâme,* à raison de son influence sur la détérioration des vins de ce pays n'est cultivé que parce qu'il *charge* beaucoup pour employer l'expression technique. Hé bien, je puis, dès ce moment, indiquer dans la pépinière du Luxembourg, cinquante variétés de vignes à raisins rouges, non connues dans la ci-devant Bourgogne, qui chargent deux fois plus que lui, et qui, d'après leur saveur sucrée, doivent être dans le cas de donner un vin fort rapproché de la qualité de celui du vrai *Pineau.*

— Mais les plants de vigne transplantés dans cette pépinière donnent-ils des raisins parfaitement semblables à ceux sortis des souches sur lesquelles ils ont été coupés?

A cela je réponds : 1° Que ces raisins ont dû nécessairement s'altérer, mais que cette altération n'est bien sensible qu'au goût, et seulement s'ils sont originaires des parties méridionales de la France, parce qu'ils n'ont trouvé, sous le climat de Paris, ni une chaleur aussi forte, ni une chaleur aussi durable que celle de leur pays natal, et que la chaleur est une des principales conditions de leur parfaite maturité. 2° Qu'ils peuvent toujours reprendre toute leur supériorité, lorsqu'on les remettra dans les circonstances dont on les a fait sortir. Un *Muscat* est musqué en tous pays, mais il est un excellent raisin à Marseille, un médiocre à Paris et un mauvais à Anvers. Au reste, un des buts de l'établissement est de constater cette altération et mes observations se portent sur elle. Peut-être

dans quelques années aurai-je des faits importants à publier sur cet objet encore neuf pour la science. J'observe à cette occasion, que, depuis *Duhamel*, on a acquis la preuve positive que les arbres fruitiers dégénéraient sans changer de climat, et la vigne est aussi un arbre fruitier. Le *Pineau* de la partie supérieure du *Clos de Vougeot*, sur des ceps âgés de quatre à cinq cents ans donnait avant la révolution un vin qui se vendait le double de celui produit par le *Pineau* nouvellement planté dans la partie inférieure. L'âge a donc de l'influence sur la qualité du raisin, et la culture en a aussi beaucoup, comme tout le monde le sait.

Les vignes de la pépinière du Luxembourg sont, autant que possible, dans des circonstances semblables. Elles doivent donc, se modifier, chacune à leur manière sans se confondre, au moins de bien des années. Aussi suis-je persuadé que dans vingt ans d'ici je pourrai encore distinguer les variétés les plus rapprochées. D'ailleurs, sur quel fondement oserait-on supposer que le grain ovale deviendra rond, les feuilles glabres hérissées ? Il est d'ailleurs des modifications plus possibles que d'autres ; je crois les connaître au moins en partie et d'une manière générale et je saurai les indiquer dans l'occasion.

Deux compléments sont essentiels à la perfection de mon travail.

Le premier est la représentation exacte de toutes les variétés de raisins à l'époque de leur maturité parfaite. Déjà *M. Redouté* a dessiné, ou mieux, peint une quarantaine de celles que j'ai déterminées, avec cette supériorité de talent qu'on lui connaît. Les amis de l'agriculture et des arts doivent faire des vœux en faveur de la continuation de cette entreprise.

Le second est la *plantation d'une École*, et elle doit s'effectuer cet hiver. Là seront rangés, selon l'ordre indiqué par le synopsis dont il a été parlé, deux pieds de chacune des variétés que j'ai déjà constatées, et il sera conservé des places vacantes pour celles qui seront obser-

vées par la suite. C'est dans cette *école,* où toutes ces variétés seront plus rapprochées, que je perfectionnerai mon travail, que tous les amateurs pourront aller le constater, étudier celles de ces variétés qu'ils désireront connaître. Là ils seront à portée de juger de la préférence que certaines méritent sous les rapports de la saveur, de la grosseur, de la précocité.

Il m'eût été facile de beaucoup étendre ces notes, mais je ne dois pas abuser des moments de la Société. Mon but d'ailleurs a été uniquement de lui faire connaître la marche que j'ai adoptée, et de solliciter le concours des lumières de chacun de ses membres pour rectifier ce qu'elle peut avoir de défectueux. L'année prochaine, je pourrai entrer dans de plus grands détails sur le fonds même de mon travail.

J'ai cru que quelques lecteurs ne seraient pas fâchés de connaître les variétés de raisin qui, parmi celles que j'ai étudiées, m'ont paru les plus agréables au goût et par conséquent mériter le plus d'être cultivées pour l'usage de la table. J'en donne en conséquence ici la liste en observant que les noms ne sont peut-être pas ceux que j'adopterai définitivement, me réservant de choisir, à mesure que j'avancerai dans mon travail, parmi ceux que porte la même variété, celui qui me paraîtra le plus convenable, soit parce qu'il est le plus répandu, soit parce qu'il est le plus doux à l'oreille, soit enfin par tout autre motif.

Raisins de treille

Muscat d'Alexandrie (Hérault)
— blanc ....(Pô).
— — ..(Seine-et-M.).
— — ....(Jura).
— d'Espagne .(Hérault).
— noir............(Pô).
— — ....(Jura).
précoce.
— rouge .(Loir-et-Cher).

Muscat rouge. (Seine-et-M.).
Cari..................(Pô).
Malvoisie blanche. ....(Pô).
— rouge........(Pô).
Muscatelle............(Lot).
Panse musquée..(B.-du-R.).
Chasselas commun.
— d'Alexandrie.(Vosges).
— rouge... (Seine-et-M.).

Chasselas doré, ou de Fontainebleau (S.-et-M.).
— violet........(Pô).

Chasselas n° 10...(Hérault).
— Muller reben.(Moselle).

Raisins rouges

Aspirant.........(Hérault).
pour la grosseur.

Berardy.........(Vaucluse).
grand.

Dolceto..............(Pô).

Épicier...........(Vienne).
petite espèce.

Espar............(Hérault).

Luisant-vert.......(Doubs).

Moutardier......(Vaucluse).
pour la grosseur.

Perlosette......... (Drôme).

Pincardan gros ...(Vaucluse).
pour la grosseur.

Madeleine...........(Paris).
précoce.

Morillon.............(Jura).
précoce.

Morillon...........(Doubs).
précoce.

Pied de perdrix.(Hautes-P.).

Plant sauvage...(Vaucluse).

Trousseau........... (Jura).

Merveillat...........(Jura).
pour la grosseur.

Damas...........(Hérault).
pour la grosseur.

Raisins blancs

Amadon...(Charente-Infér.).

Bonblanc..........(Doubs).

Bonboulenque... (Vaucluse).

Fié jaune......... (Vienne).

— vert.......... —

Folle blanche (Charente-Inf.).

Gros blanc........(Moselle).

Blanc doux........(Landes).

Olivette.........(Vaucluse).
pour la grosseur.

Picardan.........(Hérault).

Panse commune..(B-du-R.).
pour la grosseur.

Pied sain........(Mayenne).

Raisin de Crapaud....(Lot).

Raisin vert .....(Bas-Rhin).

Rivesalte........(Charente).

Saint-Rabier..... —

Sauvignon .(Hautes-Pyrén.).

Sparse menue....(Vaucluse).

Variété blanche.(Bas-Rhin).

Uliade blanche....(Hérault).

Raisins violets

Blanquette violette (Pyr.-O.).

Gentil-Brun (Bas-Rhin).

NOUVEAU DICTIONNAIRE D'HISTOIRE NATURELLE,
appliquée aux Arts, principalement à l'Agriculture et à l'Économie rurale et domestique,
par une *Société de Naturalistes et d'agriculteurs.*
Paris, Déterville, 1804.

T. XXIII, art. VIGNE.

La vigne Sauvage, *Vitis silvestris.* C'est la vigne redevenue sauvage ou inculte. Il est à présumer qu'étant cultivée, elle acquerroit à la longue les qualités dont elle est dépourvue dans son état agreste, qu'on obtiendroit de ses baies le muqueux sucré, sans lequel le jus du raisin ne peut être converti en vin.

Le Maurillon hâtif. *Vitis præcox, Columellæ.* C'est le raisin le plus précoce de notre climat. Son fruit contracte la couleur noire long-temps avant sa maturité ; ses grains sont petits, ronds, peu sèrrés, leur eau peu sucrée, presque insipide ; ses grappes sont petites de même que ses feuilles. Celles-ci sont d'un vert clair en dessus et en dessous, et terminées par une dentelure peu aiguë. Ce raisin n'a d'autre mérite que sa précocité. Noms vulgaires : *Tarney-courant, Amaroy, Raisin de la Saint-Jean, de la Madeleine, de juillet, Jouanens négrés.*

Le Meunier. *Vitis subhirsuta* C. B. Pin. *Vitis lanata* (Carol. Steph.) Le plus hâtif après le précédent : ses grains sont noirs, gros et médiocrement serrés : ses feuilles sont couvertes d'une matière blanche, cotonneuse, qui le fait distinguer de très loin. Noms vulgaires : *Maurillon taconné, Fromenté, Resseau, Farineux noir, Savagnien noir, Noirin.*

Le Savagnien blanc. *Vitis subhirsuta, acino albo.* Cette variété blanche ne diffère du précédent que par sa couleur et le volume de sa grappe. Noms vulgaires : *Unin blanc, Matinié.*

Le Maurillon ou *Pineau de Bourgogne. Vitis præcox Columellæ, acinis dulcibus nigricantibus.* Le *Maurillon,*

qui forme la plus grande partie des bons plants de la Bourgogne, ne doit pas être confondu avec le *franc Pineau*. C'est à sa couleur de maure qu'il faut sans douter rapporter sa première dénomination, ainsi que celle de plusieurs autres raisins noirs qui ne sont pas le *vrai Pineau*, quoiqu'on leur en donne le nom dans plusieurs vignobles. Le *Maurillon*, qui forme la plus grande partie des bons plants en Bourgogne, a ses grappes et ses baies peu grosses, ses grains peu serrés et assez agréables au goût. Le cep, les sarmens, les feuilles et le fruit n'annoncent pas une forte végétation. Noms vulgaires : *Maurillon noir*, *Auvernat, Pineau bourguignon, Pimbart, Manosquin*, *Mérille, Noirien, Gribulot noir, Massoutet.*

Le Maurillon blanc. *Vitis præcox acino rotundo, albo, flavescenti et dulci.* Il a la grappe plus allongée que le précédent et composée de grapillons : sa feuille est verte en dessus, blanchâtre et drapée en dessous. Noms vulgaires *: Mélier, Daunerie*, *Maurillon blanc, Daune*, et quelquefois *Mornain,* quoiqu'il y ait d'autres races de ce nom.

Le Franc Pineau. *Vitis acinis minoribus oblongis, dulcissimis confertim botry adnascentibus.* Cette phrase de Garidel décrit parfaitement le *franc Pineau,* le *Maurillon* par excellence : ses grappes sont petites, coniques, portées par un pédoncule très court ; le grain oblong est serré et d'un rouge incarnat à son orifice. Le *Pineau* est peu productif ; mais son fruit est excellent, et donne les vins les plus délicats de Bourgogne. Noms vulgaires : *Bon plant, Raisin de Bourgogne, Pineau, franc Pineau, Maurillon noir, Pinet, Pignolet, Bouchit, Rinaut, Chauché noir.*

Le Bourguignon noir. *Vitis acino minus acuto, nigro et dulci.* Cette variété fait encore partie des *Maurillons noirs*. Il y a quelque analogie entre la forme de son grain et celle du précédent, mais il est moins oblong et moins serré ; ses pétioles sont courts et très rouges. Noms vulgaires : *Bourguignon noir, Plant de roi, Damas, Grosse*

serine, Pied rouge, Côte rouge, Boucarès, Étrange Gourdoux.

Le Griset blanc. *Vitis acinis dulcibus et griseis.* On le croit une variété de *franc Pineau*. Sa grappe est courte, inégale; grains ronds, assez serrés, d'une saveur douce et parfumée, ce raisin est grisâtre. Il y avait autrefois des vignes entières formées de ce cépage qui compose encore une grande partie du vignoble de Pouilli. Noms vulgaires: *Pineau gris, Rin gris, Malvoisie, Pouilli, Griset blanc, le Joli, Gennetin-Fromenteau, Auvernat gris, Bureau.*

Le Sauvignon. *Vitis serotina, acinis minoribus, acutis, flavo-albidis, dulcissimis.* Ce raisin produisant peu, on a négligé de le renouveler dans les vignes. Il imprimait au vin un goût particulier très agréable. Sa grappe est courte, d'un blanc qui tire sur le jaune, surtout vers le côté du soleil. A l'époque de sa maturité, il se couvre de petits points briquetés, qui lui donnent un caractère naturel constant. On le croit une variété du *Pineau*. Noms vulgaires : *Maurillon blanc, Sauvignen, Sucrin, Fié.*

Rochelle noire et blanche. *Vitis acino nigro (et albo) molli, minus suavi.* Race très commune au nord-ouest de la France. Ce n'est pas celle que préfèrent ceux des cultivateurs qui aiment mieux la qualité que la quantité du produit. Noms vulgaires : *Viganne, Faigneau, Morvégué, Gamé, Murleau.*

Le Teinturier. *Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, succo nigro, labia inficienti.* On ne cultive ce cépage que pour donner de la couleur au vin ; cuvé seul, il donne une liqueur âpre, austère, de mauvais goût. Noms vulgaires : *Tinteau, Gros-noir, Mouvé, Noir d'Espagne, Teinturin, Noireau, Morien, Portugal, Alicante.*

Le Ramonat. *Vitis uvà peramplà, acinis nigricantibus majoribus.* Il a beaucoup d'analogie avec le précédent ; mais son jus est moins noir ; ses baies, ses grappes, ses feuilles ont plus d'ampleur. Noms vulgaires : *Neigrier, Gros-noir d'Espagne, Raisin d'Alicante, de Lombardie.*

Le Raisin Perle. *Vitis pergulana, uvà peramplà, acino*

oblongo, duro majori et subviridi. Le grain de ce raisin est oblong; sa grappe, formée de plusieurs grapillons, semble supporter avec peine le poids des grains. Noms vulgaires : *Rognon de Coq, Pendouleau, Barlantine.*

Le Mélier. *Vitis uvà longiori, acino rubescenti et dulci.* Sa grappe ressemble beaucoup à celle du *Chasselas;* mais la couleur qu'il prend du côté du soleil est plutôt rousse que jaune, et ses feuilles naissantes ne se font point remarquer par cette espèce d'auréole, dont sont teintes les jeunes feuilles du Chasselas. Noms vulgaires : *Morna, Chasselas, Blanc de Bonelle.*

Rochelle verte. *Vitis acino rotundo, albido, dulci acido.* Ce raisin est de moyenne grosseur; peau molle, grains serrés; il a un goût acide, douceâtre, peu agréable. Noms vulgaires : *Sauvignon vert, Folle blanche, Mélier vert, Roumain, Blanc-berdet, Enrageat.*

Le Chasselas doré *de Bar-sur-Aube. Vitis acino medio, rotundo ex albido flavescente.* Grosse grappe formée de grains inégaux. La *blanquette* ou la *doune* en sont une variété. La peau des unes et des autres est dure, jaunâtre dans sa maturité, et prend au soleil une couleur ambrée. C'est un raisin très bon à manger, mais il produit un vin faible, parce que le tartre lui manque.

Le Chasselas Rouge. *Vitis acino medio, rotundo, rubello.* Variété du précédent; vert clair du côté de l'ombre, teint de rouge du côté du soleil.

Le Chasselas Musqué. *Vitis acino rotundo, albido, moschato.* Il ne s'ambre point au soleil. Sa maturité est plus tardive que celle du *Chasselas doré.* Tous sont excellents, et mûrissent parfaitement, même au nord de la France.

Le Ciotat. *Raisin d'Autriche. Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido.* D'après sa couleur et son goût, il devroit faire partie des *Chasselas;* mais ses feuilles sont palmées et laciniées en cinq parties.

La Persiliade ou le *Ciotat, Vitis apii folio, acino me-*

dio, rotundo, rubro. Variété du précédent; mais ses grains sont rouges et ressemblent à la feuille du persil.

Le Muscat blanc. *Vitis apiana, acino medio, subrotundo, albido, moschato.* Ce raisin porte des grappes longues, étroites et terminées en pointe, parce que les grains qui les forment sont trop serrés. Ce fruit est excellent; mais il ne parvient à maturité parfaite que dans nos cantons du Midi.

Le Muscat rouge. *Vitis apiana, acino medio, rotundo, rubro, moschato.* Variété du précédent; ses grains sont moins serrés, aussi mûrit-il plus tôt.

Le Muscat violet. *Vitis apiana, acino magno, oblongo, violaceo, moschato.* Seconde variété du *muscat;* mêmes proportions que celles du précédent.

Le Muscat d'Alexandrie. *Vitis apiana, acino magno, subrotundo, nigricante, moschato.* La saveur de celui-ci est très musquée; il ressemble peu aux autres *Muscats :* il doit être exposé en treilles, même dans nos cantons méridionaux.

Le Corinthe blanc. *Vitis acino minimo, rotundo, albido sine mulcis.* On le nomme aussi *Raisin de passe, Passerille,* parce qu'on lui tord la queue pour le faire sécher.

Le Verjux. *Vitis acino majore, ovato, è viridi flavescente, burdigalensis dicta.* C'est le *Bordelais;* on peut lui assimiler le *Prunelas* ou *Chalosse.* Il mûrit si complètement dans le territoire de Bordeaux, que le grain se détache souvent de la grappe avant les vendanges.

Raisin d'Alep ou de *Suisse. Vitis acino rotundo, medio bipartito nigro, bipartito albido.* Grain panaché, sujet à dégénérer. Ce raisin n'a d'autre mérite que le mélange de ses couleurs.

. . . .

P. 273. Outre l'espèce de vigne dont on vient de parler, les botanistes en ont décrit une douzaine d'autres, dont la plupart croissent spontanément dans l'Amérique Septen-

trionale, et dont plusieurs sont cultivées dans nos jardins, et par conséquent dans le cas d'être mentionnées ici.

La Vigne à gros fruit. *Vitis labrusca* Linn., qui est dioïque, a les feuilles très grandes, en cœur, dentées, souvent un peu lobées, et couvertes en dessous d'une laine fauve. Elle se trouve très abondamment dans les lieux humides, s'élève au-dessus des plus grands arbres, et ses grappes femelles ne sont composées que d'un petit nombre de grains, mais qui acquièrent quelquefois la grosseur d'une noix. C'est le *Fox grappe* des Anglais. J'ai souvent mangé des raisins de cette vigne pendant mon séjour en Caroline. Leur saveur est bien inférieure à celle des nôtres, mais cependant agréable ; on pourroit certainement en tirer parti. Ses feuilles, souvent larges de plus d'un demi-pied, la rendent propre à faire des tonnelles, et sont d'autant plus remarquables, que le vert obscur de leur surface supérieure contraste avec le fauve de leur surface inférieure.

La Vigne vulpine, qui est dioïque, a les feuilles en cœur, dentées, aiguës et glabres des deux côtés. C'est le *Vitis cordifolia* de Michaux, le *Winter grappe* des Anglais. Elle se trouve dans les bons terreins non humides, et est plus rare que la précédente en Caroline, où je l'ai observée. Ses grappes de raisins sont beaucoup plus abondantes en grains que celles de la précédente ; mais ces grains sont à peine de la grosseur d'un pois, et leur saveur est beaucoup plus rapprochée de celle de nos raisins ordinaires. On pourroit certainement en faire du vin en neutralisant l'excès d'acide dont leur suc est pourvu. J'en ai vu des pieds assez abondamment couverts de grappes pour mériter les frais de l'exploitation. Toujours est-il vrai que dans la Basse-Caroline leur culture seroit plus avantageuse que celle de la vigne d'Europe, qui, ainsi que je l'ai remarqué sur les pieds qui existent dans le Jardin de la République française, qu'en ma qualité de consul, je dirigeois en l'absence de Michaux, ne peut être employée utilement, parce qu'elle fleurit pendant six mois,

c'est-à-dire qu'il y a des grains mûrs, des grains verts et des fleurs à la même grappe pendant tout l'été.

La Vigne ripaire, qui est dioïque, a les feuilles en cœur aigu, inégalement dentées, et leurs pétioles ainsi que leurs nervures velues. Elle se trouve sur les bords du Mississipi et de l'Ohio, d'où elle a été apportée dans le jardin de la Caroline par Michaux. Elle est dans le cas de faire genre. Ses baies sont si acerbes, que pour en avoir écrasé dans l'intention d'en envoyer des pepins en Europe, j'ai eu les mains ridées et douloureuses pendant plusieurs jours.

La Vigne vierge, *Vitis hederacea* Wild., *Hedera quinquefolia* Linn., qui a les feuilles composées de cinq folioles ovales, dentées, les panicules des fleurs terminales, et les rameaux radicans. Elle se trouve dans toute l'Amérique Septentrionale, et s'élève au-dessus des plus grands arbres, des rochers les plus perpendiculaires, au moyen de racines ou mieux de suçoirs à peu-près semblables à ceux du *lierre*, qui naissent à l'extrémité de ses vrilles et s'insinuent dans les plus petites fentes. On la cultive beaucoup en Europe pour masquer les murs exposés au nord, ce à quoi elle est très propre. Elle vient avec la plus grande facilité, soit de graines, soit de marcottes, soit de boutures; il n'y a qu'un sol trop sec et une trop grande exposition au soleil qui lui soient contraires. Une manière d'en tirer parti pour l'ornement, qui n'est pas assez connue, c'est de la planter au pied d'un poteau de quinze à vingt pieds, au sommet duquel elle parvient bientôt, et d'où elle retombe avec beaucoup de grâce. Il ne s'agit dans ce cas que de la régler avec la serpette.

La Vigne en arbre a les feuilles surcomposées, et les folioles latérales pinnées. Elle se trouve en Caroline et en Virginie, dans les lieux secs et ombragés. Elle s'élève au moyen de vrilles au-dessus des plus grands arbres, et acquiert quelquefois une grosseur qui ne leur est pas inférieure. Cette espèce est extrêmement élégante, mais se cultive plus difficilement que la précédente; en consé-

quence, elle n'est pas encore très commune dans nos jardins. Quelques botanistes placent cette espèce parmi les Lierres.

NOUVEAU COURS COMPLET D'AGRICULTURE THÉORIQUE ET PRATIQUE ou *Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture.*
Paris, 1809.
Ouvrage rédigé sur le plan de celui de feu l'abbé ROZIER duquel on a conservé tous les articles dont la bonté a été prouvée par l'expérience.
par les Membres de la *Société d'agriculture* de l'INSTITUT DE FRANCE.

P. 514. RAISINS NOIRS.

Espars, très hâtif; vin très coloré, un peu acerbe, de bonne qualité.

Ulliade, très hâtif. Vin noir, très doux, liquoreux, de bonne qualité.

Piquepoule, hâtif, productif, casuel; vin de bonne qualité.

Ugne, hâtif, productif, sujet à la pourriture; bon vin.

Calitor, hâtif, très productif, casuel.

Moulan, hàtif, sujet à la pourriture; vin mat.

Spiran, peu hâtif, productif; vin fin et délicat.

Terré, peu hâtif, le plus productif; vin de qualité médiocre.

Maroquin, tardif, médiocrement productif; vin très coloré.

— RAISINS ROUGES.

Muscat-Rouge, hâtif; vin peu parfumé.

Spiran, peu hâtif, extrêmement délicat.

Piquepoule-Bourret, tardif; vin plat.

Clairette, tardif, productif; bon vin.

Maroquin-Bourret, tardif; idem.

Raisin du Pauvre, tardif, bon à manger, peu employé à faire du vin.

— RAISINS BLANCS.

Magdelaine, très hâtif, bon à manger.

Ugne, très hâtif, productif; bon vin.

Muscat, hâtif; vin excellent.

Malvoisie ou *Marnésie,* hâtif, très bon à manger.

Muscat-Grec ou *Espagne,* hâtif; le meilleur pour faire le vin sec.

Jubi, hâtif, productif; bon vin.

Doucet, hâtif; vin médicore, douceâtre.

Calitor, hâtif, assez productif, détestable au goût, sujet à la pourriture; vin médiocre.

Colombeau, peu hâtif, productif; vin de bonne qualité; la végétation la plus vigoureuse.

Galet, peu hâtif, bon à manger; très bon vin, employé pour le vin sec, dit *Passerios.*

Servan, peu hâtif, bon à manger, propre à être conservé.

Clairette, tardif, bon à manger, se conserve longtemps; très bon vin.

Muscat de Madame, tardif, bon à manger, se conserve.

Sadoule-Bouvier, tardif, bon à manger, sujet à la pourriture, productif; vin médiocre.

Il suffira de dire ici que le *Terret-Verdaou,* dans le Mémoire sur les vignobles de la Côte du Rhône, est l'espèce dominante, parce que, ainsi qu'il est dit dans cet écrit, elle est moins que toute autre sujette à se pourrir, et qu'elle produit avec plus d'abondance.

Les espèces sont confondues dans les plantations de la Vannage. Seulement un petit nombre de particuliers de Calvisson, qui font un vin appelé Clairette, cultivent séparément les raisins de ce nom.....

P. 534. Aux environs de Lyon, où les vins sont moins fameux, parce qu'ils se confondent avec ceux des pays voisins, on commence à voir des échalas dans les jeunes vignes.

Après ces vignobles, qui fournissent les vins dits du Beaujolais, et qui tous sont dans des terrains primitifs, c'est-à-dire dans des granits, des schistes, ou des pierres calcaires d'ancienne formation, viennent ceux de Saône-

et-Loire, si étendus et si importants pour la consommation de Paris, où on trouve les vins de Mâcon, de Pouilly, de Fuyset, de Solutrin, de Romanech, des Torrins, de Chenard[1], du Moulin à Vent, de Châlons, de Tournus, et tant d'autres qui sont également, au moins pour la plupart, dans des terrains primitifs. Comme aux environs de Lyon, on s'y sert d'échalas pour les jeunes vignes seulement; mais la diminution de la chaleur, et par suite l'affaiblissement des ceps, oblige de les faire servir plus longtemps au soutien de ces vignes. Quoique j'aie séjourné dans ces vignobles, que j'en aie même administré un, je ne me crois pas assez instruit du détail des procédés de culture qu'on y suit pour oser entreprendre de les décrire.

Puis-je ne pas parler de la culture de ces fameux vignobles de Bourgogne, qui tiennent un rang si distingué dans le monde, qui font entrer chaque année de si grandes sommes d'argent en France?

La Côte de Bourgogne, comme je l'ai dit au commencement de cet article, est composée de pierre calcaire primitive, mêlée d'argile. Son exposition est celle de l'Est et du Sud-Est. Généralement le sol en est peu fertile, surtout dans le haut, tantôt sa pente est très rapide, tantôt elle s'abaisse insensiblement. Une partie des plus excellents vignobles est même presque en plaine. Les variétés de vignes qui y sont généralement cultivées sont parmi les rouges : le *Pineau de Bourgogne,* qui se distingue de tous les autres *Pineaux* par ses grains petits, écartés et peu nombreux; le *Pineau fleuri,* le *Pineau gris,* le *Cécan,* le *Pernan,* le *Mauzac,* le *Plant de Malein,* le *Gamet,* et parmi les blancs : le *Pineau blanc,* la *Clairette,* le *Melon,* l'*Aligotté,* le *Chasselas* et le *Ciotat.*

Les vignobles les plus célèbres de ce département sont ceux de Vougeot, de Pomard, de Volnai, de Nuits, de Beaune, des Marcs-d'Or, de Alosse, de Savigny, de Chassagne, de Santenai, de Saint-Aubin, de Mergeot, de

1. Fuissé, Solutré, Romanèche, Thorins, Chenas.

Blegny, Mulseaut[1], etc., etc. Car il faudrait inscrire ici autant de noms qu'il y a de villages.

C'est au véritable *Pineau,* variété propre à ce département autant qu'au climat intermédiaire entre les climats chauds et les climats froids, que les vins de Bourgogne doivent leur mérite et leur réputation. La vieillesse de la plupart des vignes y entre aussi pour beaucoup. Malheureusement le *Pineau* est une variété extrêmement peu productive; et lorsqu'il est dans un terrain maigre ou épuisé, ou lorsqu'il est vieux, il produit encore moins. La plupart des petits propriétaires, et surtout les vignerons qui partagent les résultats de la récolte pour salaire de leurs travaux, ont été déterminés :

1° A mêler avec leurs *Pineaux :* beaucoup de *Gamé* ou *Gamet,* variété à grappes plus abondantes et à grains plus nombreux et plus gros, mais qui fait un vin sans corps et sans bouquet;

2° A fumer fréquemment leurs vignes;

3° A arracher celles qui étaient très vieilles.

Ces trois circonstances ont, depuis une cinquantaine d'années, considérablement altéré la qualité des vins en général.

La Révolution, qui y a d'abord fait tant de bien, a concouru à la dépréciation de ces vins, parce qu'elle a fait passer dans les mains de particuliers avides, ou peu riches, l'immense quantité de vignes qui appartenaient à l'Église et qui étaient, il faut l'avouer, régies, par elle, selon les vrais principes.

Ce n'est point pour nuire à la réputation des vignobles de la Côte-d'Or que je publie ces réflexions, c'est au contraire, par attachement, pour la prospérité de ce département, où j'ai passé les belles années de ma jeunesse et auquel je suis attaché par tant de souvenirs. Je fais des vœux sincères pour que la masse des propriétaires actuels, mieux éclairés sur leurs vrais intérêts, voulût renoncer à

1. Aloze, Morgeot, Blagny, Meursault.

la volonté de faire beaucoup de vin, et revenir à celle de leurs pères, qui préféraient la qualité à la quantité, seule manière de soutenir longtemps leur valeur.

Je dis la *masse,* parce qu'il est encore beaucoup de personnes, et j'en pourrais citer plusieurs, sur qui l'appât de quelques pièces de vin de plus par an n'a point d'influence, et qui, en vrais Bourguignons, se croiraient coupables s'ils ne tendaient pas toujours à faire leur vin le meilleur possible. Honneurs leur soient rendus! Puisse la fortune les dédommager par la grande valeur de leurs vins de la petite quantité qu'ils se soumettent à en récolter!

La base de la culture des vignes en Bourgogne consiste à provigner tous les ans régulièrement une partie des ceps sans jamais séparer les provins de leur mère, de manière qu'au bout de dix, douze, quinze ans au plus, selon la nature de la terre et l'espèce du plant, tous aient été couchés. Il en résulte que, dans certaines de ces vignes, qui ont quatre à cinq cents ans de plantation, les souches parcourent sous terre des distances considérables (plusieurs centaines de toises peut-être), et cependant n'offrent jamais à l'observateur superficiel que des ceps de l'âge ci-dessus indiqué.

En provignant, on tâche de coucher toujours les ceps dans la même direction, pour que les souches anciennes ne se croisent pas avec les nouvelles, et on veille à ce qu'ils restent toujours à une distance suffisante les uns des autres, pour que leurs grappes puissent se saturer sans obstacles de la chaleur des rayons du soleil.

Quant à la taille, aux ébourgeonnements, aux labours, ils n'offrent que des nuances de différence avec la pratique des autres départements. On échalasse presque partout; je dis *presque,* parce que je me rappelle avoir vu, sur la côte même, quelques vignes rampantes et quelques autres disposées en treille.

J'aurais voulu entrer dans des détails circonstanciés sur le mode de la culture usitée dans les vignobles qui s'étendent de Dijon à Beaune, vignobles que j'ai souvent

parcourus, où j'ai si souvent vendangé; mais je n'ose me fier à ma mémoire.

On fait beaucoup de vin dans les départements du Centre de la France, c'est-à-dire dans ceux de la Nièvre, de l'Allier, du Cher, de l'Indre, de la Creuse, du Puy-de-Dôme, de la Loire, etc.; mais, à quelques cantons près, il est de qualité inférieure, ou, du moins, jouit de peu de réputation. J'ai parcouru la plupart de ces départements; mais, faute d'avoir pris des notes, je ne puis parler de la culture qui y est préférée.

En général, il y a peu de vignoble, ne fût-il séparé des autres que par une rivière, où on ne trouve pas quelque procédé de culture qu'on ne voit pas dans les autres.

Il faudrait des volumes pour parler de tous.

C'est dans un *Mémoire de M. Dauphin,* inséré dans le *40e volume* des ANNALES D'AGRICULTURE, que je puise ce qui concerne les vignes du département du Jura, parmi lesquelles se trouvent les vignobles, avec raison si estimés, d'Arbois, de Poligny, de Salins, etc.

Les variétés de raisins communément cultivées dans les *vignobles du Jura* sont dans l'ordre de leurs qualités.

Parmi les *Noirs :*

Le Raisin perlé. Il aime une terre substantielle, calcaire ou marneuse, un sol en pente, il redoute l'humidité lors de sa floraison; il craint aussi les gelées du printemps et de l'automne, et lorsqu'il en est atteint, il ne rapporte que deux ans après. Sa saveur, lorsqu'il est bien mûr, est légèrement musquée. Le vin qu'il donne est généreux, excellent, soit rouge, clairet ou blanc; on en fait un très bon raisiné : lorsqu'il n'éprouve pas d'accident, il fournit beaucoup. Sa taille diffère de celle des autres variétés, en ce qu'il ne faut pas la faire sur les plus forts sarments, mais sur les intermédiaires. On lui donne, suivant sa force, une ou deux grandes *Courgées, Archets,* ou *Anse de Pot,* sans craindre d'allonger.

Il ne demande pas à être provigné souvent. Cette variété fait la base des vignobles cités plus haut.

Le Pineau, ou *Franc-Maurillon.* C'est, dit M. Dauphin, le raisin par excellence, le père des meilleurs vins de France; mais ici il doit y avoir confusion, car le *Pineau* est bien distingué du *Maurillon du Jura,* ce dernier ayant les bourgeons tachés de brun. Une terre légère et siliceuse, l'exposition du levant et du couchant sont ce qu'il demande; les gelées sont peu à craindre pour lui, il mûrit huit jours avant les autres; le vin qu'il donne est excellent, d'un bouquet agréable et de bonne garde. Son seul défaut c'est d'être peu productif et de ne donner souvent que de deux années l'une. Cette variété se taille en petites courgées de six à sept nœuds, et demande à être provignée souvent.

Le Petit Baclan. Il aime une terre forte et argileuse, et préfère l'exposition du levant ou du midi.

Les gelées de l'hiver sont à craindre pour lui : sa taille est en petites courgées de six à sept nœuds. Il mûrit bien, donne un vin très coloré, de bon rapport et qualité, qui prend en vieillissant un petit goût de framboise.

Le Tresseau. Il préfère une terre forte, aime le midi et le couchant, brave les gelées. Il fait un vin abondant, mais dur.

Il demande à être mélangé avec des plants doucereux. Sa taille se fait en courgées moyennes, et son ébourgeonnement doit être rigoureux, car il mûrit difficilement à l'ombre.

Le Meunier. Ce plant se contente d'une terre maigre; il craint peu la gelée; mais si cet accident lui arrive, il ne repousse pas de raisins : sa maturité est précoce; son vin est passable. On le taille en courgée moyenne.

Le Petit Gamet. Il vient bien en terre forte, s'accommode de toutes les expositions, principalement du nord, craint les gelées du printemps, mais repousse des raisins lorsque cet accident lui arrive. Ce raisin mûrit bien, fait un vin coloré passable, et est d'un bon produit. On le taille à deux ou trois yeux au plus, sur plusieurs sarments.

Il demande à être provigné souvent.

Il ne faut pas confondre ce *Gamet* avec le *Gros Gamet*, qui fait un vin plat.

Le Muscat noir. C'est celui qui mûrit le premier dans la pépinière du Luxembourg.

Parmi les *Blancs :*

Le Sauvignon. Il aime la terre argileuse et en pente, préfère le midi et le couchant. Il mûrit bien, fournit beaucoup et fait un vin doux, potable dès la première année. On le taille en longues courgées.

Le Savagnin. Une terre siliceuse et calcaire, une exposition en pente au midi ou au couchant, sont ce qui lui convient le mieux; les gelées lui sont souvent funestes, surtout dans les pays plats. Il mûrit tard, mais charge beaucoup, se conserve bien, et le vin qu'il produit est très spiritueux.

On doit le tailler en petites courgées serrées.

Le Fromenteau gris. C'est le *Pineau gris* de plusieurs autres vignobles. Il demande une terre en pente graveleuse et une exposition chaude, mûrit bien, fait un vin excellent, mais le produit en est médiocre.

Il se taille en petites courgées.

Le Chasselas. Ce délicieux raisin à manger, garder et sécher, mûrit bien et est de bon rapport. On le taille alternativement en sifflet et en courgée.

Son vin est doux et sucré, mais plat.

Le Raisin perlé. Il aime particulièrement les terrains marneux, et ne produit pas constamment toutes les années; on le taille en courgée. Le vin qu'il donne est agréable et léger.

Son raisin se conserve longtemps et est excellent séché au four.

La Feuille Ronde. On taille constamment cette variété en sifflet; elle craint les gelées du printemps. Son fruit mûrit et produit beaucoup, mais le vin qu'il donne est médiocre et sujet à filer.

Toutes les terres et toutes les expositions propres à la vigne conviennent à cette variété. On peut se dispenser

d'essayer d'autres cépages dans les lieux où elle ne réussirait pas. On la taille comme le *Petit Gamet* noir.

La greffe est très peu pratiquée dans ce vignoble.....

P. 551. Mon estimable ami Antoine Vallée m'a fourni la note suivante sur les vignes du département de *Maine-et-Loire*. On ne cultive en général dans le département de Maine-et-Loire que le *Pineau blanc*. Les cantons où l'on fait le vin rouge sont Champigny-le-Sec près Saumur, et Allones près Bourgueil. Depuis vingt ans quelques particuliers ont commencé, dans les vignobles blancs, à cultiver du plant venu du Bordelais, dont on obtient d'assez bon vin rouge; mais la vigne blanche est toujours en proportion de cinq à six avec la rouge ordinaire connue dans le pays. Elle produit un raisin très doux, à grains très écartés, d'une bonne conservation, mais en trop petite quantité pour avoir la vogue. On trouve encore, clairsemés, dans les vignes blanches, différentes sortes de raisins, entre autres une espèce nommée *Gois* dans le pays; c'est un grain très rond, fort transparent, doux au goût, mais avec fadeur, et en général plus séduisant à la vue que le *Pineau*. Cette espèce se perd peu à peu, quoiqu'elle donne beaucoup; il ne faut pas la regretter, le vin qui en vient n'étant pas généreux.....

....

P. 573. Il n'y a pas de raisons qui s'opposent à ce qu'on mette en treille ou en espalier toutes les variétés de raisins; cependant, il en est qui sont meilleures à manger et plus belles que d'autres, et on doit les y placer de préférence. Ces variétés sont :

Les diverses espèces de *Chasselas*, dont celle appelée *de Fontainebleau*, et qu'on croit venir de l'Orient, est la meilleure et la plus facile à conserver.

Le *Chasselas* qui est représenté dans les tableaux de Van Huyssum, et dont les pétioles sont violets, très gros et très hérissés, *Chasselas* qu'on appelle *Gros blanc* dans

le département de la Moselle, *Marmot* dans celui de la Marne, *Richeling,* dans celui du Haut-Rhin, et qui jouit de l'avantage d'avoir le grain plus gros, la peau plus mince, et de mûrir huit à dix jours plus tôt. Mais il est moins sucré et ne peut se conserver longtemps après qu'il a été cueilli.

Il y a aussi le *Chasselas violet,* que sa couleur, qui se remarque aussi sur le bourgeon, caractérise assez, mais il est plus agréable à la vue qu'au goût.

Parmi les *Muscats*, il y a un choix à faire. Les deux variétés qu'on cultive le plus communément aux environs de Paris, sont celles qui sont le plus dans le cas d'être repoussées, parce qu'elles mûrissent très tard, c'est-à-dire, souvent pas du tout.

Le *Muscat Noir du Jura* me paraît préférable à tous les autres, quoiqu'il ait le grain petit, parce qu'il mûrit dans le courant d'Août, c'est-à-dire un mois avant les autres.

Le *Muscat Noir du Pô*, qui mûrit douze ou quinze jours plus tard, mérite aussi l'attention des amateurs par l'excellence de son goût.

Je range à côté d'eux les *Muscats Blancs* des mêmes départements, qui sont aussi plus hâtifs et meilleurs que le *Muscat Blanc* ordinaire.

Le *Muscat d'Alexandrie,* dont les grains sont ovales, et quelquefois de la grosseur du pouce, se voit souvent en espalier, quoiqu'il ne mûrisse que dans les meilleures expositions et dans les années les plus chaudes.

Il est bon que je recommande aux amateurs, la *Panse Musquée* du département des Bouches-du-Rhône, la *Malvoisie Blanche* du Pô, et la *Muscatelle* du Lot, raisins très peu musqués, mais très agréables quand on les mange au point de maturité convenable.

Parmi les raisins dits de vignes, il y en a plusieurs qui sont dans le cas d'être cultivés pour la table, soit à raison de leur précocité, soit à raison de leur bonté, soit à raison de leur beauté. Aux environs de Paris, on cul-

tive souvent ainsi, celui appelé de la *Madeleine,* comme le plus précoce, mais il est sans goût. Je préfère de beaucoup les *Morillons* gros et petits du Doubs et du Jura, à bois taché, qui mûrissent en même temps (au commencement d'Août), même un peu plus tôt, et qui sont de beaucoup meilleurs.

Voici les variétés qui m'ont paru les meilleures parmi celles de la *Pépinière du Luxembourg,* que j'ai observées, sauf erreur de plantation.

ROUGES.

Berardy (Vaucluse), *Dolceto* (Pô), *Épicier-petit* (Vienne), *Luisant Vert* (Doubs), *Persolette* (Drôme), *Pied-de-Perdrix* (Hautes-Pyrénées), *Trousseau* (Jura), *Pineau de Bourgogne* (Côte-d'Or), *Franc Pineau* et *Pineau Noir* (Seine-et-Marne), *Meunier* (Paris).

VIOLETS.

Blanquette Violette (Pyrénées-Orientales), *Gentil Brun* (Bas-Rhin), *Pineau Gris* (Côte-d'Or).

BLANCS.

Amadon (Charente-Inférieure), *Bon Blanc* (Doubs), *Bonboulenque* et *Spare* (Vaucluse), *Fié jaune* et *Fié vert* (Vienne), *Folle Blanche* (Charente), *Blanc Doux* (Landes) Ce dernier a la peau extraordinairement mince. *Picardan* (Hérault), *Pied-Nain* (Mayenne), *Raisin de Crapaud* (Lot), *Raisin Vert* (Bas-Rhin), *Rivesalte* et *Saint-Rabier* (Charente), *Foggiane* (Gênes), *Lugliatica* (Marengo), *Meslier* (Paris).

Je ne donnerai pas la liste des variétés qui sont remarquables par la grosseur de leurs grains, dont les *Damas* Noirs et Blancs sont les plus monstrueux, ayant quelquefois près d'un pouce de diamètre, et ceux dont les grains sont alongés et recourbés, ni ceux qui offrent des grappes de plusieurs livres de poids, ni ceux qui présentent des grains de diverses couleurs, parce que cela me mènerait beaucoup trop loin, et qu'en général ils ne sont pas un

bon manger. Il en est de même des *Corinthes,* petits raisins qui n'ont pas de pepins.

Cependant il faut que je dise un mot des *Verjus,* qui sont des variétés à citer par la grosseur de leurs grains, de leurs grappes et de leurs bourgeons, variétés qui ne peuvent que rarement amener leur fruit à maturité dans le climat de Paris, mais qu'on y cultive pour employer le suc de ses grains, qui est fortement acide, à l'assaisonnement des mets.

Les *Verjus* se placent en espalier à toutes les expositions, et comme ils fournissent des bourgeons d'une grande vigueur, qui tiennent beaucoup de place, c'est à celles qui sont les moins précieuses, c'est-à-dire au Couchant et au Nord, qu'on les place ordinairement. Leur taille ne diffère pas de celle des autres variétés, si ce n'est qu'elle doit être plus longue.

Les grappes de *Verjus*, dont il n'est pas rare d'en voir de cinq à six livres, se cueillent un peu après les autres raisins, et se conservent comme eux. On en fait des confitures et des conserves.

Si j'avais à conseiller de cultiver la vigne, dans le climat de Paris, uniquement pour employer sa feuille pour fourrage, et je crois que ce serait une bonne spéculation[1], j'indiquerais le *Verjus* comme préférable, parce qu'il craint peu les gelées du printemps, et pousse des bourgeons d'une longueur et des feuilles d'une largeur supérieures aux autres vignes du même climat.

Outre la fabrication du Vin et le manger en nature, on tire encore parti des Raisins, pour faire des *Raisins Secs,* du *Raisiné* et du *Sirop de Raisin.*

L'Amérique septentrionale nous a fourni neuf espèces de vignes, qui toutes sont dioïques, et dont on cultive plusieurs dans les jardins de Paris. Les ayant observées dans leur pays natal, je puis en parler avec plus d'assurance que d'autres.

1. On voit que l'idée de notre ami Coutagne n'est pas d'aujourd'hui.

La Vigne Cotonneuse, *Vitis labrusca (Linn.)*, a les feuilles en cœur, légèrement lobées, peu profondément dentées, d'un vert foncé en dessus, et couvertes de poils roux en dessous. Ses grappes de fruits ne sont ordinairement composées que de cinq à six grains, d'un demi-pouce de diamètre, à peau très épaisse et à suc assez agréable. Elle est très commune en Caroline, dans les lieux humides, sur le bord des marais, et elle s'élève au-dessus des plus grands arbres. J'en ai vu des ceps plus gros que la jambe. On la cultive au jardin du Muséum et dans les pépinières de Versailles.

La Vigne d'Été, *Vitis estivalis (Michaux)*, a les feuilles en cœur fortement trilobées, profondément dentées; les pétioles ainsi que les nervures en dessous couverts de poils ferrugineux foncé, et le reste du dessous de la feuille couvert de poils moins foncés. Ces grappes sont très longues, et les femelles offrent beaucoup de grains d'une petite grosseur. On la trouve, ainsi avec la précédente avec laquelle on l'a longtemps confondue, dans les lieux humides de la Caroline, et on la cultive également dans les jardins du Muséum et dans les Pépinières Impériales.

La Vigne du Renard, *Vitis vulpina (Linn.)*, a les feuilles en cœur, à peine lobées, largement et obtusément dentées, glabres et luisantes des deux côtés; les grappes femelles abondamment garnies de grains gros comme des pois.

Elle croît en Caroline dans les bons terrains, et s'élève sur les arbres d'une moyenne hauteur.

Les raisins sont abondants et assez bons à manger. De toutes les vignes d'Amérique, c'est celle qui se rapproche le plus de la nôtre, et dont la culture peut devenir la plus avantageuse.

La Vigne Palmée, *Vitis palmata (Vahl)*, a les feuilles en cœur, profondément lobées et dentées par des divisoins aiguës. Elles sont glabres en dessus, et légèrement velues en dessous sur leurs nervures seulement. Ses

grappes sont petites. Elle est originaire d'Amérique, et est cultivée au Jardin des Plantes de Paris.

LA VIGNE DES RIVAGES, *Vitis riparia (Michaux)*, a les feuilles en cœur, très profondément lobées, et inégalement dentées par des divisions aiguës et allongées. Elles sont blanchâtres et presque glabres en dessous. Elle croît sur le bord du Mississipi. Elle est connue sous le nom de *Vigne des Battures*. On la cultive au Jardin des Plantes et dans les Pépinières Impériales; mais on n'y a que l'individu mâle.

LA VIGNE SINUEUSE, *Vitis Sinuosa (Bosc)*, a les feuilles en cœur, à cinq lobes très profonds et arrondis, les dentelures fort larges. Elles sont glabres et luisantes en dessus et en dessous. Elle est originaire d'Amérique, et se cultive chez Noisette.

LA VIGNE A FEUILLES EN CŒUR, *Vitis Cordifolia (Mich.)*, a les feuilles très grandes, en cœur, à peine lobées, largement et inégalement dentées, d'un vert foncé en dessus et plus pâle en dessous. Elle est originaire d'Amérique, et se cultive au jardin du Muséum. Elle a disparu des Pépinières Impériales par suite des principes de destruction qui plânent sur elles.

LA VIGNE A FEUILLES RONDES, *Vitis rotundifolia (Mich.)*, a les feuilles un peu en cœur, non lobées, faiblement dentées, légèrement velues en dessous sur leurs nervures, et d'un vert foncé. Elle est originaire d'Amérique, et se cultive dans les jardins du Muséum. Son suc est si astringent que j'ai eu les mains crispées et douloureuses pendant plusieurs jours pour avoir écrasé quelques-unes de ses grappes.

LA VIGNE A FEUILLES DE PERSIL, *Vitis arborea (Linn.)*, a les feuilles deux fois pinnées, à divisions profondément dentées et quelquefois lobées, de la largeur du pouce, vert foncé en dessus, plus pâle en dessous. Elle est originaire d'Amérique, où elle s'élève au-dessus des plus grands arbres. L'élégance de son feuillage la rend précieuse pour

l'ornement des jardins paysagers, où bien placée et bien conduite, elle produit beaucoup d'effet.

La Vigne d'Orient, a les feuilles peu différentes de celles de la précédente, mais ses tiges s'élèvent à peine de quelques pieds. Elle a été apportée de l'Asie Mineure par le voyageur Olivier. On peut également la placer, comme ornement, au pied des buissons dans les jardins paysagers.

La Vigne Vierge, *Vitis quinquefolia (Linn.)*, qu'on a tantôt placée parmi les Lierres, tantôt parmi les Achits, et dont Michaux a fait un genre particulier, a les feuilles palmées, à cinq ou six folioles, lancéolées, dentées, d'un vert noir, et glabres. Ses tiges sont radicantes à la manière du Lierre, c'est-à-dire qu'elles s'attachent par des griffes radiciformes aux arbres et aux murs qui sont à sa portée. Elle est originaire d'Amérique, où je l'ai vue s'élever au-dessus des plus grands arbres. On la cultive fréquemment en Europe, à raison de sa propriété de monter seule, le long des murs exposés au Nord, et de les garnir, sans dépense, d'une belle verdure pendant l'été.

Elle perd ses feuilles en hiver.

Toutes ces vignes ne se multiplient que de marcottes et de boutures qu'on fait en hiver ou au premier printemps. La dernière seule est dans le Commerce.

Notes :

Dans les différentes publications, Dictionnaires, Cours, Annales, etc., auxquelles il apporta sa collaboration dévouée et souvent anonyme, Bosc s'est toujours réservé l'article *Vigne*. Il s'était pris d'un beau zèle pour l'ampélographie; et, dans les dernières années de son activité diminuée par la maladie, soutenu par sa seule énergie, il semble avoir concentré sur ce précieux arbrisseau toute sa tendresse pour le règne végétal et fait converger sur lui le faisceau de ses connaissances botaniques, rayons successifs acquis durant sa longue carrière.

Certes, personne n'était mieux préparé, ni mieux placé que lui, pour reprendre avec chance de succès la tentative de l'abbé Rozier. Directeur du Luxembourg, fonctionnaire influent, spécialiste d'une compétence incontestée, Bosc rassemble sous sa main

toutes les vignes du monde : il se flatte d'arriver à les décrire et à déterminer leurs synonymies, tout en signalant leurs vertus et leurs vices, mais il tient par-dessus tout à faire entrer leurs variétés dans une classification générale, basée sur la conformité et la conformation de leurs organes.

Les difficultés inhérentes à une semblable entreprise, loin de le rebuter, ne font qu'exciter son ardeur. Il redouble d'efforts et sacrifie sa santé à cette tâche surhumaine. Chaque année, pendant l'époque trop courte de la maturité du raisin, il visite plusieurs départements, précédant ainsi dans cette tournée le docteur Guyot, qui n'aura qu'à suivre son exemple, trente ans plus tard, pour immortaliser son nom. Mais alors que Jules Guyot glisse souvent sur la question cépages qu'il juge délicate, Bosc s'y arrête avec opiniâtreté : il note tout ce qu'il voit et tout ce qu'il entend, et de l'ensemble de ces croquis, rapides, mais sincères, parce qu'ils sont pris sur place, il espère bien voir jaillir un jour la vérité.

Dans son *Mémoire de 1807,* publié ci-dessus, il expose le plan de son travail d'une manière impeccable. Ce programme, qui mériterait de s'appeler le *Code de l'Ampélographe,* démontre nettement l'utilité d'une classification et donne, en même temps, le moyen de l'établir. Quel dommage que le Cte Odart ne l'ait pas suivi !

« Ah ! combien il est à regretter, a dit M. d'Armailhacq[1], que ce savant ampélographe n'ait pas adopté une classification, au lieu de décrire les cépages par région comme il l'a fait; son ouvrage aurait été bien autrement utile qu'il ne l'est malgré son incontestable mérite. »

Ce n'est pas, je pense, manquer de respect à Odart et à son école d'affirmer ici que Bosc leur avait ouvert un horizon qu'ils n'ont pas su embrasser, et qu'il leur avait légué un vélin magnifique dont ils ont rempli très laborieusement les marges sans oser écrire au milieu des pages.

Si Bosc avait eu la longévité d'Odart, il est possible que, mieux que lui, il aurait constitué de toutes pièces la science de l'ampélographie. Le temps et la force physique lui ont manqué pour toucher le but qu'il apercevait et qu'il montrait du doigt.

Son article VIGNE du *Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle* est un début peu intéressant : trop directement inspirées de Dussieux, ses descriptions manquent d'originalité et ses synonymies d'exactitude, sauf cependant dans les variétés américaines, très bien traitées.

1. De la Classification des Vignes, in *Journal de Viticulture pratique*, novembre 1866.

Dans le *Noureau Cours complet d'Agriculture,* la personnalité de l'auteur commence à percer et tend à se dégager des errements anciens.

Néanmoins tout cela ne donne qu'une pâle idée du monument définitif, rêvé par Bosc, et pour l'achèvement duquel il avait accumulé d'immenses matériaux. Le monument n'a pas été construit, mais où ont passé les matériaux ? Que sont devenues les 450 monographies qu'il avait terminées et les 60 peintures de Redouté qui les accompagnaient ? Je les ai vainement cherchées. Ont-elles été utilisées dans quelque publication postérieure, ou bien ont-elles été rejoindre dans le néant et l'oubli celles de l'abbé Rozier disparues avec lui dans la tombe ?

On dit que Bosc, surpris par la mort, n'eut pas le temps de rédiger les notes brèves, synopsies à signes conventionnels compris de lui seul, dont il se servait pour ses leçons.

Son article VIGNE de l'*Encyclopédie Méthodique* nous donne un abrégé de ces descriptions ; c'est pourquoi il nous semble à sa place, ici, comme le commentaire naturel des premiers écrits. Dans les colonnes si rarement feuilletées de ce Dictionnaire — j'ai eu à couper les pages de l'exemplaire de la Bibliothèque de Chalon (!) — on voit l'ampélographe à l'œuvre : il parcourt la province et va de cru en cru, suivant les vendangeurs, passant de la vigne au chaix, toujours son carnet à la main, recueillant les avis des praticiens et les contrôlant souvent sur place par ses propres souvenirs.

Ce qu'il dit du vin de Bourgogne est d'une vérité frappante et d'une actualité saisissante. Déjà, en 1821, on ne trouvait plus à Paris — chez les négociants — une bouteille de vrai vin de Bourgogne, à cause de la cassonnade que certains industriels s'obstinaient à faire entrer dans la fermentation de leur confiture sans bouquet.

Faute de place, nous ne donnons que des extraits, mais avec l'espoir que leur lecture fera recourir au texte et que d'autres vignerons que moi se mettront aussi à couper l'article de Bosc, qui dort dans bien des bibliothèques de France, depuis quatre-vingts ans bientôt, attendant des mains amies pour le feuilleter.

ENCYCLOPÉDIE MÉTHODIQUE
DE PANCKOUCKE
t. VII. DICTIONNAIRE *de la Culture des arbres et de l'aménagement des Forêts*, par MM. Bosc et BAUDRILLARD.
Paris, Vve Agasse, 1821.

P. 762. Art. VIGNE. *Vitis.* Genre de plantes de la pentandrie monogynie et de la famille de son nom, dans lequel se placent

vingt-une espèces, la plupart cultivées dans les jardins de l'Europe, et dont l'une, celle qui donne le VIN, est l'objet d'une immense culture dans le midi, l'est et l'ouest de l'Europe, et dans plusieurs parties de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. La France principalement en tire un grand moyen de richesse.

Observations. — Ce genre a de grands rapports avec les ACHITS et les LIERRES. Celui AMPELOPSIS, qui avait été établi à ses dépens ne paroit pas devoir être adopté.

Espèces :

1. La VIGNE commune. *Vitis vinifera.* Linn. De la Perse.
2. La VIGNE cotonneuse. *Vitis labrusca.* Linn. De l'Amérique septentrionale.
3. La VIGNE sinueuse. *Vitis sinuosa.* Bosc. De l'Amérique septentrionale.
4. La VIGNE des Indes. *Vitis indica.* Linn. Des Indes.
5. La VIGNE flexueuse. *Vitis flexuosa.* Thunb. Du Japon.
6. La VIGNE de renard. *Vitis vulpina.* Linn. De l'Amérique septentrionale.
7. La VIGNE d'été. *Vitis œstivalis.* Mich. De l'Amérique septentrionale.
8. La VIGNE à feuilles arrondies. *Vitis rotundifolia.* Mich. De l'Amérique septentrionale.
9. La VIGNE des rivages. *Vitis riparia.* Mich. de l'Amérique septentrionale.
10. La VIGNE à feuilles en cœur. *Vitis cordifolia.* Mich. De l'Amérique septentrionale.
11. La VIGNE à feuilles de persil. *Vitis arborea.* Linn. De l'Amérique septentrionale.
12. La VIGNE orientale. *Vitis orientalis.* Bosc. De Perse.
13. La VIGNE vierge. *Vitis hederacea.* De l'Amérique septentrionale.
14. La VIGNE à sept feuilles. *Vitis heptaphylla.* Linn. Des Indes.
15. La VIGNE à feuilles ailées. *Vitis pinata.* Vahl. De...
16. La VIGNE à cinq folioles. *Vitis pentaphila.* Thunb. Du Japon.
17. La VIGNE du Japon. *Vitis japonica.* Thunb. Du Japon.
18. La VIGNE à trois feuilles. *Vitis trifolia.* Linn. Des Indes.
19. La VIGNE hétérophylle. *Vitis heterophylla.* Thunb. Du Japon.
20. La VIGNE du Cap. *Vitis capensis.* Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.
21. La VIGNE à mains. *Vitis cirrhosa.* Thunb. Du Cap de Bonne-Espérance.

. . . .

P. 764. Ayant été placé depuis à la tête de cet établissement[1], j'ai

1. Pépinière du Luxembourg.

mis tout le zèle dont j'étais capable, à remplir le but de sa formation; mais après cinq ou six années d'études opiniâtres, j'ai été obligé de m'arrêter, par l'impossibilité de reconnaître et de redresser, comme je l'avais d'abord cru, les erreurs sans nombre de la collection, de sorte qu'après avoir étudié presque toutes celles qui ont fructifié, après avoir décrit, avec des incertitudes continuelles sur leur nomenclature, cinq cent cinquante variétés et en avoir fait figurer cent, j'ai dû désirer aller suivre leur étude dans les vignobles mêmes, ce que j'ai déjà exécuté pour les départemens du nord et de l'est; ce que je vais continuer, d'abord pour ceux du centre et du midi, ensuite pour ceux du sud-ouest et de l'ouest.

La collection du Luxembourg renferme plus de deux mille variétés de raisins, les doubles emplois sous des noms différens pouvant être regardés comme compensés par les doubles emplois sous le même nom. Je n'ai pas encore visité un vignoble sans y trouver plusieurs variétés qui ne s'y trouvent pas, parce que MM. les préfets, qui ont été chargés d'ordonner les envois, se sont adressés à un seul propriétaire, et que chaque arrondissement, même chaque canton, en contiennent qui ne se voient pas dans les autres.....

P. 782. — Les départemens que j'ai visités par ordre du ministre de l'intérieur, sont : en 1820, ceux de l'Aisne, de la Marne, de la Meuse, de la Moselle, de la Meurthe; en 1821, ceux de Seine-et-Marne, de l'Aube, de la Haute-Marne, des Vosges, du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, de la Haute-Saône, du Jura; en 1822, celui de l'Yonne, ayant été arrêté à Dijon par la précocité de la vendange. Je dois, cette année, aller dans les départemens de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, du Rhône, du Puy-de-Dôme, etc.

J'ai réuni immensément de faits inconnus dans les livres, parce que ce sont les vignerons mêmes qui me les indiquent; mais la rapidité que le peu de temps que dure la vendange me force de mettre dans ma marche, ainsi que les mécomptes, suite des variations de l'atmosphère, gênent beaucoup mon travail. Malgré cela, j'ai lieu de me flatter, qu'en définitif je présenterai à la science agricole et aux propriétaires de vignes un résultat important et digne de mon pays.

Ce qui suit n'est que l'extrait d'un extrait; ainsi il ne peut donner qu'une idée très imparfaite de ce que j'ai observé et noté.

Vignobles situés entre le 50e et le 49e degré de latitude

MOSELLE.

Ce département, le plus reculé vers le nord de ceux où se cultivent des vignes dans la France actuelle, contient, selon M. Jullien, environ 4,500 hectares.

Le vignoble le plus réputé et le plus considérable, est celui de Sey. C'est celui que j'ai le mieux étudié. On y cultive principalement :

Le *Menu noir*, fort peu différent du *Pineau franc*, et donnant le meilleur vin.

Le *Gros noir*, ou *Caulard*, donne aussi un excellent vin, mais produit peu.

Le *Pineau rouge*. Même observation.

L'*Auxois*, ou Auxerrois. C'est le *Pineau gris* de Bourgogne, si voisin du *Tokai*. Son vin est très délicat, mais de peu de garde.

Le *Vert noir*, l'*Aubin rouge*, la *Heime rouge* et *blanche*, le *Marengo noir* et le *Noir de Lorraine*, ou *Gros bec*, produisent beaucoup et donnent du bon vin.

Le *Vert blanc*, le *Rouge blanc*, le *Licerdun noir* (différent de celui des autres parties de la Lorraine), le *Petit blanc*, le *Grand blanc*, le *Foireux* blanc, sont très-fertiles, mais le vin qu'ils donnent est inférieur à celui des variétés citées plus haut.....

MARNE.

Variétés qui donnent le meilleur vin.

Le *Petit plant doré*; c'est le vrai *Pineau* de Bourgogne.

Le *Gros plant doré noir*. c'est le *Franc pineau*. Il fait, ici comme à Reims, le fonds des vignes.

Le *Gros plant gris*, fort rapproché du précédent.

Le *Petit blanc*, le *Chasselas blanc*, le *Muscat blanc*, le *Muscat noir*, le *Gros plant vert*.

Variétés qui donnent un vin de médiocre qualité.

Le *Petit plant vert*, le *Verdillas*, le *Languedoc*, l'*Enfumé noir*.

Variétés qui donnent le plus mauvais vin.

Les *Gouais blanc* et *noir*, le *Gouais de Mardeuil*, le *Gros gouais blanc*, le *Marmot*, le *Plant doux*, le *Meunier*, le *Teinturier*.

La culture de ce vignoble différant peu de celle du précédent, je n'en parlerai pas.

Les vins d'Épernay passent pour inférieurs à ceux de Reims et d'Ay; mais pour qui, comme moi, a bu de celui des Closetz, la plus vieille vigne de ce vignoble, qui appartient à M. Moëtte, et qui est exposée au levant, soutiendra qu'il y en a d'égaux, si ce n'est de supérieurs.

J'ai observé dix variétés dans les vignes d'Épernay.

Le *Demi-plant noir;* c'est le *Pineau* de Bourgogne, le *Petit plant doré* d'Ay; le *Rouge doré* de la côte de Reims. Il fournit peu, donne le meilleur vin blanc.

Le *Pineau noir vrai;* c'est le *Franc pineau,* le *Gros plant doré noir* d'Ay. Il est le plus multiplié de tous, et donne plus de vin que le précédent.

Le *Petit plant doré;* il passe pour différent du précédent, mais je n'ai pu l'en distinguer. Il fournit peu de grappes, mais son vin est souvent supérieur en qualité à celui des deux précédens. Le *Perlusot* donne encore du bon vin. Le *Couleux noir* et le *Meunier* sont rares, et devraient être arrachés. Le *Gamet blanc* ou *Épinette* ne paraît pas différer du *Pineau blanc.* Son vin est bon et généreux; mais comme il est moins délicat que celui fait avec des raisins rouges, on le conserve pour le presser séparément.

Le *Marmot blanc* et le *Meslier* donnent des vins de cabaret. Le *Pineau gris* est rare.....

AISNE.

Le *Bon noir* ou *Maître noir.* C'est le *Pineau franc.* Son vin est le meilleur et le plus durable des rouges. Il domine à Cuissy, à mon avis, le premier des vignobles de ce département.

Le *Bon blanc* a les mêmes qualités. C'est le *Pineau blanc.*

Le *Romeré blanc* se rapproche beaucoup du précédent, cependant son vin est très inférieur.

Le *Vert blanc* mûrit tard, et en conséquence son vin est ordinairement médiocre; mais quand l'automne est chaud, ce vin diffère peu de celui du *Bon blanc.*

L'*Esplein vert* est rouge, il demande un sol fertile, et produit beaucoup. Comme le précédent, son vin n'est bon que dans les années chaudes.

Le *Fromenté blanc.* Ce plant ne se cultive qu'à Arrancy; le vin qu'il donne est médiocre. On le mêle avec le *Vert-blanc.*

Le *Gamet noir,* qui s'appelle ici *Grosse nature,* le *Meunier,* le *Gouais blanc* et le *Peudillard noir* donnent les mauvais vins, mais chargent beaucoup.....

Vignobles situés entre le 49e et le 48e degré de latitude

HAUT-RHIN.

Le *Tokai*, raisin fort rapproché du *Pineau gris*, mais moins serré. C'est le même qui donne, après avoir été gardé sur la paille, le célèbre vin de ce nom en Hongrie. Il est le plus estimé de ceux des vignes du département. J'ai bu du vin qui en était uniquement fait, et je l'ai trouvé excellent[1].

Le *Schlizer-edel* ou *Rothglusmer* est également gris. Il est plus productif, mais donne du vin peu différent de celui du précédent.

Le *Grauglafiner* est gris. On le cultive peu. Son vin n'est point caractérisé.

Le *Gentil blanc* ou *Weiss-edel* fournit du bon vin.

Le *Raisin de Bourgogne*. C'est le *Pineau franc*.

Le *Reischlinger* ou *Kinperlé* est blanc. Son vin ne vaut rien, mais il produit beaucoup, et ce dès la seconde année de sa plantation.

Il en est de même du *Gemcinès* et du *Hintsch*, qui sont rouges.

Le *Chasselas croquant*. C'est le *Bar-sur-Aube*.....

MEURTHE.

Le *Petit noir* fait le fond des vignes et donne le meilleur vin après le *Pineau gris*. C'est le *Pineau* de Bourgogne.

Le *Pineau noir* donne également du bon vin. Il ne diffère pas du *Franc pineau*.

Le *Liverdun* diffère peu du précédent et est plus multiplié. Il donne de très bon vin. Ses sous-yeux, lorsque ses premiers bourgeons sont gelés, en poussent de nouveaux, susceptibles de produire des grappes.

Le *Verdunois rouge* m'a paru être le *Gamet*. Il repousse aussi des bourgeons fructifères. Son vin est inférieur et de peu de durée.

Le *Verdunois blanc*, rare est peu productif. Bon vin.

1. « La Hongrie, qui pour l'abondance de sa récolte n'est inférieure qu'à la France et à l'Italie, doit aux Romains ses premiers vignobles. Les légions de Probus plantèrent en Syrmie, sur les rives du Danube inférieur, l'*Uva carthagena*, dont la langue hongroise aurait, dit-on, transformé le nom en *Kadurka*. Quant à la variété dite *Furmint*, qui donne les vins blancs de Tokay, elle paraît avoir été transportée d'Italie par les soins de Louis d'Anjou, au quatorzième siècle. C'est donc un prince français qui aurait le mérite de cette initiative. » RAMBOSSON. *Histoire et Légendes des Plantes utiles et curieuses*, p. 355; Paris, Firmin Didot, 1871.
Cf., ci-dessus, la note de la page 123.

L'*Aubin blanc*. Même observation.

Le *Jacinart* ou *Renard*. Rare.

Le *Got* ou *Gouais*. Produit beaucoup de vin couleur jaune, sans force et sans durée. Il diffère du *Gouais de l'Aube*, qui, au contraire, produit un vin dur, qui ne devient bon qu'après quinze ou vingt ans.

Le *Gouais blanc*. Vin également mauvais.

Le *Pineau gris* ou *Asrrot* donne le plus excellent des vins, mais il est peu multiplié. Il est remarquable qu'on en fasse peu de cas dans beaucoup d'autres départemens.

La *Petite blonde blanche*. Son vin est bon, mais on préfère la mêler avec les raisins rouges.

L'*Éricé blanc* donne le plus mauvais vin.

Le *Fil d'argent*. C'est le *Bar-sur-Aube*.

Le *Faquan*. Autre variété de *Chasselas*, rare dans les vignes.....

MEUSE.

Le *Pineau blanc* ou *Blanc de Champagne;* produit d'excellent vin, mais il est peu commun.

L'*Auxois* ou *Pineau gris*. Il y a des vignes qui en sont exclusivement plantées. Son vin est, comme partout, au premier rang pour la qualité, et se garde sept à huit ans. S'il n'est pas plus généralement cultivé, c'est probablement parce que ses grappes sont petites et peu nombreuses.

Le *Liverdun noir*. Il m'a paru que c'était le *Bourguignon* des autres vignobles. Il produit beaucoup, mais son vin est dur. Il ne souffre pas l'arqure.

La *Cougnette noire;* c'est le *Pulsare* du Jura. Il est rare, et c'est fâcheux, parce que le sol lui convient, qu'il donne abondamment, et que son vin est bon.

Le *Gouais noir* et *blanc*, la *Signolette noire* et *blanche*, la *Varenne noire*, le *Gouais violet*, le *Meunier*, appelé *Blanche feuille*, le *Teinturier* ou *Teintecin*, sont rares et donnent des vins de mauvaise qualité.....

HAUTE-MARNE.

Les variétés qui s'y cultivent sont : le *Bourguignon*, le *Facan* ou *Focan*, peu distinct du *Pineau blanc*, donnant du bon vin, mais en petite quantité; le *Gamet noir*, le *Gouais blanc;* toutes déjà citées. On les mêle toujours pour former trois sortes de vins, selon que l'une ou l'autre domine. Ce sont le clairet, l'ordinaire et le gros. Je les ai tous goûtés; le premier seul est passable, mais possède un goût de terroir dont je n'ai pu reconnaître la cause.

Le vignoble de Joinville est d'une grande étendue, et se lie

avec ceux de Ribaucourt, Bourmont, Chaumont, Château-Villain, que je connais tous.

On cultive dans ces vignobles, en proportions diverses.

Le *Pineau de Bourgogne*, qui donne le meilleur vin, mais en petite quantité.

Le *Gros pineau blanc*, qui m'a paru être le *Facan* de Saint-Dizier.

Le *Gros gamet,* qui est le *Bourguignon* du même vignoble.

Le *Petit gamet*, qui est le vrai *Gamet* de Bourgogne.

Le *Gentil blanc,* qui donne un fort bon vin et qui est moins sensible à la gelée que les précédens.

Le *Pineau gris*, les *Gouais noir* et *blanc* dont j'ai parlé, et que j'ai caractérisés plus haut.

Le *Dammery*, que je n'ai pu voir.....

AUBE.

Le *Pineau rouge* de Bourgogne, peu productif, mais donnant le meilleur vin.

Le *Franc pineau,* ou *Gamery rouge*, donne des grappes plus grosses et plus nombreuses. Son vin est très bon. On le cultive beaucoup.

Le *Français,* ou *Bachet rouge,* passe pour donner du vin médiocre, excepté à Colombey-la-Fosse, où je ne suis pas allé, de sorte que je ne sais pas positivement si c'est la même variété qui s'y trouve.

Le *Gamet noir*. C'est le plant de prédilection, parce qu'il fournit beaucoup et coule rarement; mais son vin n'est ni bon ni de garde.

Le *Gouais noir;* même observation. Cependant son vin se garde mieux qu'aucun autre de ce département, et devient bon après 15 ou 20 ans de cave.

L'*Arbone* ou *Arbane blanc*. C'est celui qui fournit le plus de vin et le meilleur. Il ne se vendange qu'après la gelée.

Le *Pineau blanc* est très rare.

Le *Gamet blanc* et le *Purion* donnent du mauvais vin.

Le *Fromenté violet*. C'est le *Pineau gris*. Son vin est très délicat, mais on en fait rarement à part.....

Les autres variétés qui se voient dans ce vignoble, sont : les *Lombards* rouge et blanc, le *Chasselas* de Bar-sur-Aube, le *Savinien,* le *Meslier doux,* sous le nom d'*Ausch;* le *Pineau gris,* sous le nom de *Bureau;* le *Servinien rouge-cendré,* sous les noms de *Cérigny,* de *Chérigny,* de *Fromenté;* variétés déjà connues. J'y ai décrit, comme ne l'ayant pas encore cité, outre le *Troyen*, le *Pineau d'Ailly* ou *d'Orléans,* que je crois être le même que l'*Auvernat* de ce dernier vignoble, le *Dameri* ou *Dameret,* l'*Al-*

bane ou *Raisin à longue queue,* sous-variété de *Chasselas*, le *Chardonnet* et le *Purion* ou *Gouais blanc*.....

SEINE-ET-OISE ET ENVIRONS DE PARIS.

Les variétés qui se voient le plus fréquemment dans les vignes des environs de Paris, sont : en noir, le *Meunier,* le *Gamet*, le *Maurelot* ou *Languedoc*, le *Morillon*, le *Plant de roi* ou *Bourguignon*, le *Pineau franc,* le *Noireau* ou *Négrier,* le *Sanmoireau;* en blanc, le *Meslier,* le *Bourguignon* ou *Feuille ronde,* le *Morillon*, le *Gouais,* le *Plant de lune,* la *Rochelle;* en gris, le *Muscadet* ou *Pineau gris.*

Il est des vignes uniquement plantées en *Meunier,* d'autres en *Gamet,* d'autres en *Meslier*, mais en général ces variétés sont mêlées.

Le *Meunier* donne un vin plat et de peu de garde, mais il coule rarement et mûrit de bonne heure. Son fruit vendu sur les marchés de Paris, peu après la *Magdeleine*, laquelle se cultive en treille, donne des produits très avantageux.

Le vin de *Meslier* est le plus chaud, mais il conserve un goût acide qui n'est pas agréable.

Le pire de ces raisins, mais le plus productif, est la *Rochelle,* dégénérescence du *Saint-Pierre,* dont il sera question plus bas.

Les *chasselas* et les *muscats* se montrent quelquefois dans les vignes, mais c'est en treilles qu'ils se cultivent le plus ordinairement.....

Vignobles situés entre le 48e et le 47e degré de latitude

DOUBS.

Le *Noirien* ou *Pineau franc;* il compose la presque totalité des vignes de Beurre, et c'est à lui qu'est due la supériorité du vin qui s'y récolte.

Le *Gamet noir*. Il fournit le plus, mais son vin est grossier.

Le *Gamet blanc;* c'est le *Melon* de la Côte-d'Or. Ses productions sont encore plus abondantes et plus grossières.

Le *Bugin*, le *Treijau,* le *Gauche*, le *Luisant blanc,* le *Grappenaux,* le *Pulsare*, existent aussi dans ce vignoble. L'importance de ce dernier n'y est pas assez appréciée.....

HAUTE-SAÔNE.

Le *Pineau franc* (noir). Il constitue le quart du vignoble, et est tantôt planté seul, tantôt mélangé avec les suivans. Le vin qu'il fournit est le meilleur.

Le *Pineau blanc*. Il ne se vendange pas séparément.

Le *Noirien* ou *Pineau de Bourgogne*. Il est devenu rare, ce qui a diminué la qualité des récoltes.

Le *Gamet noir*. C'est lui qui fait aujourd'hui le fond du vignoble. Il offre deux sous-variétés moins estimées, dont l'une a les grains moins foncés en couleur, et l'autre coule souvent.

Le *Melon* ou *Gamet blanc*. Des vignes en sont entièrement plantées.

Le *Luisant blanc*. Même observation.

Le *Ferney*, le *Pulsare*, les *Rufey noir* et *blanc*, les *Bretays noir* et *blanc*, le *Maillé*, le *Liotnau*, le *Lendouleau*[1] ou *Plant d'Arbois*, le *Meslier jaune* et le *Plant d'Espagne*, sont fort rares.....

CÔTE-D'OR.

D'un autre côté, les marchands vendent partout, sous le nom de vin de Bourgogne, des mélanges qui n'ont ni bouquet ni bon goût, qui ne se gardent pas, et qui doivent déconsidérer le véritable auprès de ceux qui ne le connaissent pas. Il est extrêmement rare que moi, qui les connais, puisse boire avec plaisir les vins qu'on m'offre sous leurs noms même dans les bonnes maisons de Paris.

La malheureuse habitude prise depuis quelques années, de mêler de la cassonade dans le moût, pour rendre ces vins plus potables, concourt aussi à détruire la réputation des vins rouges de Bourgogne, ne fût-ce qu'en les privant du bouquet qui les caractérise et qui leur donne tant d'agrément.

Le vin de Fissin, vignoble appartenant à M. de Montmort, est aujourd'hui celui qui est le plus estimé des connaisseurs du pays, parce qu'il est de pur pineau, et que son propriétaire ne le vend jamais à des commissionnaires; mais il coûte douze francs la bouteille, ce qui est hors de la portée de bien des fortunes.

Celui du *Clos de Vougeot* a perdu sa réputation, parce que le précédent propriétaire l'a fait regarnir de jeunes ceps dans sa partie supérieure, où il n'y en avait que de six cents ans.

Je n'ai jamais vu faire sur la Côte, du vin blanc avec des raisins rouges. Il n'y a pas de doute cependant, à mon avis, qu'il serait supérieur à celui de la Côte de Reims, avec raison si estimé.

Le *Pineau blanc* fournit les excellents vins de cette couleur dans les vignobles de *Montrachet*, de *Mulseau*, etc. Le plus souvent on le mêle avec les autres pour faire du vin rouge.

Outre les trois *Pineaux* et « l'infâme » *Gamet*, pour me servir de l'expression d'un duc de Bourgogne, on trouve dans les

1. Évidemment faute d'impression pour *Pendouleau*, syn. de *Pelossard*.

vignobles de la Côte les variétés suivantes : en rouge, le *Melon noir*, le plant *Malin*, le *Cecan*, le *Mauzac*; en blanc, le *Melon blanc*, la *Clairette*, l'*Aligotté*, le *Ciotat*, le *Narbonne* ou *Chasselas*, le *Gamet blanc*; en gris, le *Pineau gris*, qui n'y est pas aussi estimé qu'il mérite de l'être. Je ne crois pas qu'il y ait des vignes entièrement plantées de ce dernier.....

YONNE.

On y voit aussi, mais peu fréquemment, le *Mamier*, le *Nerien*, le *Romilly*, ou *Morillon blanc*, le *Troyen*, le *Sercinien*, le *Pineau à feuilles d'érable*, tous plans de peu de qualité, et le *Pineau gris*.....

JURA.

ROUGES. — Le *Pineau franc*. Il est peu commun. On l'appelle aussi Morillon et *Sacagnin*.

Le *Raisin perlé*, ou *Poulsare*, ou *Pulsare* ou *Pandouleau* ou *Noirien*. Il est le plus précieux, en ce qu'il a les grains gros comme le doigt, qu'il charge beaucoup et se plaît de préférence dans les argiles humides. On lui donne sans crainte deux ou trois courgées ou arcs. C'est, fait remarquable, sur les sarmens de second ordre qu'il se taille, si on veut avoir beaucoup de fruits, parce que les bourgeons des plus gros poussent trop vigoureusement.

L'introduction de cette variété dans les vignobles où elle n'est pas connue, en changerait avec avantage la nature, puisqu'elle réunit l'abondance à la qualité.

Le gros et le petit *Barlan*, ou *Dureau*, ou *Duret*. Il donne abondamment et son vin devient bon en vieillissant.

Le *Tresseau*, *Troussé*, *Grand picot*, *Plant modot*. Il fournit beaucoup, mais son vin est dur.

Le *Meunier* ou l'*Enfariné*, et le gros et le petit *Gamet*; le *Teinturier*, le *Grand rosaire*, qui a un très mauvais goût.

BLANCS. — Le *Saragnien* donne un vin très spiritueux et charge beaucoup.

Le *Guache* ou *Foirard blanc*. Peu différent du *Gouais*. Même observation.

Le *Saucignon* ou *Saragnien jaune*. Fournit beaucoup. Son vin est potable dès la première année.

La *Feuille ronde* ou *Saucignon blanc*, ou *Feuille ronde*.

Le *Melon*.

GRIS. — Le *Fromenteau gris*. C'est le *Pineau gris*.

Le *Lombardier* ou *Pulsare gris*. Son vin est abondant, mais médiocre.

Il y a de plus le *Muscat noir*, extrêmement hâtif, le *Muscat*

blanc, le *Chasselas blanc*, le *Mourlan blanc* ou *Bar-sur-Aube*, le *Pulsare blanc d'Espagne*. Ce dernier est le *Ciotat*.....

AIN.

Les variétés envoyées par ce département à la pépinière du Luxembourg, sont : le *Chetuan*, le *Perpignan*, le *Pelosard*, le *Persune*, la *Belette*, le *Foirat*, le *Néret*, le *Verdet*, le *Meslier rouge*, le *Gamet blanc*, le *Gros plant rouge*, le *Mornan blanc*, le *Pecou rouge*, le *Gouais blanc*, la *Materolle*, le *Laquin*.....

P. 801, Bosc fait, ici, l'éloge des « excellens vins de la côte chalonnaise », mais il ne cite aucun des cépages du département de Saône-et-Loire.

VIENNE.

Le *Blanc nantais* ou *Chenin*. C'est la variété la plus multipliée, celle qui donne le meilleur vin. Elle est très vigoureuse.

Le *Verdin blanc*. Très peu différent du *Chasselas*, mais produisant peu.

Le *Gouais blanc*; même observation.

Le *Foireau blanc*. Donne peu, mais son vin est délicat.

Les *Fiés jaune* et *vert*. Leur vin est très-bon, mais extrêmement peu abondant.

La *Folle blanche*. Donne un vin capiteux, qui ne se garde que quelques mois, et dont on fait généralement de l'eau-de-vie. Elle fournit beaucoup et de grosses grappes.

Le *Pineau blanc*. Son vin est bon, mais il produit peu.

Le *Groseiller blanc*; même observation.

Le *Fromenteau blanc*. Très productif, mais rare.

La *Vicarne*. Donne abondamment, mais son vin est plat.

Le *Cauli*, ou *Jacobin*, ou *Cos noir*. Est très productif, et son vin est excellent. Il est en conséquence très-multiplié dans les vignes.

La *Vigneronne*. Son produit est considérable et la qualité de son vin estimable.

Le *gros* et le *petit Breton* se placent dans la catégorie du précédent.

Le *Bordelais noir* produit beaucoup, et son vin est estimé; cependant il se mêle toujours avec les autres.

Le *Lacet* ou *Noir luaçon* est peu cultivé; son vin est cependant assez bon.

Le *Salais* ou *Épicier noir*. Bonne variété très cultivée.

Le *Noir doucin*. Vin agréable. Peu multiplié.

Le *Balzac noir*. Son vin est abondant et généreux; aussi en cultive-t-on de grandes quantités.

La *Vicarne noire*. Très gros raisin. Mauvais vin.
Le *Noir d'Orléans* ou *Teinturier*.
Le *Meunier*.....

LOZÈRE.

« Les plants qu'on préfère, dit M. Planchard de la Grèze, dans l'ordre de leur bonté, combiné avec celui de leur abondante production, sont : en rouge, le *Margat* ou *Pied noir,* le *Fromentel,* le *Bordelais*, le *Maister*, ou *Gasteterre,* le *Bru,* le *Mancez,* l'*Agrier gros,* le *Vermeil*, ou *Morot* ou *Lestrelong,* le *Picard,* le *Pied-de-poule,* et le *Périgord :* les trois derniers donnent de mauvais vin; et en blanc, la petite *Blanque-donzelle* ou *Blanquier-Rousseau*, ou *Œil de perdrix,* la grosse *Blanque-donzelle,* le *Bécudel,* le *Fumat blanc*, le *Mancez blanc,* le *Bouillant.* ».....

Vignobles compris entre le 45e et le 44e degré de latitude

GIRONDE.

Le *Cabernet* est la variété la plus cultivée dans le Médoc, celle qui donne la supériorité à ses vins. On y voit aussi le *Carmenet*, le *Petit verdot,* le *Manin,* le *Malbec,* la *Carménègre,* l'*Embalouzat,* la *Parde* ou *Œil de perdrix* et la *Pile acenile*. Cette dernière est la plus mauvaise.....

Les variétés de raisins qui se remarquent dans le vignoble des Graves, sont : la grande et la petite *Viudure*, la *Viudure Sauvignone,* l'*Estrangey,* et l'*Enrageat noir*.....

Les vins des Palus ont beaucoup de corps et de couleur. Ils s'améliorent sur mer. Les principales des variétés qui les fournissent sont : en rouge, le *Verdot,* le *Bélouzet* et le *Mancein;* en blanc, le *Blanc auba,* le *Sémillon,* le *Saucignon,* la *Blanquette,* la *Chalosse,* la *Malroisie,* la *Cosse-musquette* ou *Muscadelle*.....

BOUCHES-DU-RHÔNE.

Le *Manosquin*, l'*Uni noir*, l'*Olivette noire*.

Ces trois variétés sont d'une précoce végétation, craignent beaucoup les gelées et se plantent au sommet des côteaux.

Le *Plant d'Arles*, le *Brun fourcal,* le *Petit brun.*

Celles-ci sont moins précoces et se plantent à mi-côte.

Le *Catalan,* le *Mourcèbre,* le *Boutillan,* l'*Uni rouge.*

Ces dernières sont très tardives et se plantent dans la plaine.

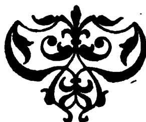
Le meilleur vin est fourni par l'*Uni noir,* le *Brun fourcal* et le *Mourcèbre.*

Il y a encore l'*Uni blanc*, qui fait le bon vin de Callis, l'*Au-*

bier, à qui est dû celui non inférieur de Riez, et les *Muscats* rouge et blanc.

La pépinière du Luxembourg possède de plus les variétés suivantes qui lui ont été envoyées de ce département : l'*Olivette blanche*, la *Panse commune*, la *Panse musquée*, le *Plant de demoiselle*, le *Plant salé*, le *Plan de Languedoc*, le *Plant pascal*, la *Clairette*, l'*Espargin*, le *Barbaroux*, le *Figanière*, le *Damagne* et le *Monastère*.....

P. 812. Vigne de Tokai. — Cette vigne est constituée par une variété qui se rapproche infiniment du *Pineau gris*. Il m'a paru que ses grains étaient seulement plus écartés et avaient la peau plus fine. M. Daru l'a envoyée à la pépinière du Luxembourg. On la cultive dans le Haut-Rhin. J'ai lieu de croire que le vin qu'elle fournit en Hongrie est un vin de paille.





IV. — DIX-NEUVIÈME SIÈCLE

Devant l'impossibilité matérielle de reproduire tous les textes importants qu'il serait utile de connaître pour faire l'histoire complète des précurseurs d'Odart, nous nous bornons à en donner ici la nomenclature bibliographique, en partant des premières années du siècle, époque des principaux écrits de Bosc pour nous arrêter en 1849, date de la deuxième édition de l'*Ampélographie Universelle*. L'œuvre magistrale du comte Odart ouvre la période contemporaine dont nous avons esquissé les grandes lignes dans notre introduction. La bibliographie viticole de cette seconde moitié du XIXe siècle, extrêmement touffue et intéressante, sera l'objet d'un travail ultérieur.

BIBLIOGRAPHIE VITICOLE
DE
BOSC A ODART
(1800-1850)

Jumilhac. Sur la fabrication et le cuvage des vins. Versailles, an VIII, in-8°.

Bertholon. Traité de la taille de la vigne. Paris, 1800, in-8°.

Jumilhac. Sur la culture de la vigne dans le département de Seine-et-Oise. Mémoire en réponse aux questions du C. Dussieux, par le C. Jumilhac, précédé du rapport fait par les C.C. Luffi et Seres. Versailles, an IX, in-8°.

Société Nationale d'Agriculture de France. D'abord *Société d'agriculture de la Seine*, puis *Société Centrale*

et Royale, cette savante Académie de l'agriculture a publié ses MÉMOIRES chez HUZARD.

T. 1, *an IX*, p. 244. Observations sur le cuvage des vins, faites dans le vignoble de Vaux, près Châtellerault (Vienne), par le C. CREUZÉ-LATOUCHE.

T. 3, *an X*, p. 229. Mémoire sur les vignes et sur les vins, et notamment sur ceux des environs de Paris, par le C. CREUZÉ-LATOUCHE.

p. 17. Mémoire des CC. COURNOL, CADET-DE-VAUX et SAGERET.

p. 256. Vignobles des environs de Paris, autrefois célèbres.

T. 8, *1805*, p. 49. De l'usage de la Fumée dans les vignes, contre les gelées tardives du printemps, par M. LESCHEVIN.

T. 10, *1807*, p. 293. Observations sur le Temps le plus propre pour tailler la vigne, par M. MOURGUE.

T. 11, *1808*, p. 185. Mémoire sur l'agriculture d'une partie du département du Loiret et sur quelques tentatives d'amélioration. *Vignes;* par M. A. SAGERET.

T. 13, *1810*, p. 132. Notice sur les travaux entrepris pour la fabrication des sirops et du sucre de raisin.

p. 312. Abrégé des Géoponiques, fait sur l'édition donnée par Jean-Nicolas Niclas, à Leipsick, en 1781, par un amateur. Livres IV, V et VI.

p. 494. Essai historique et statistique sur l'agriculture du département de la Haute-Saône. § VIII, Fabrication du vin et des eaux de cerise, par J.-A. MARC.

T. 14, *1811*, p. 323 et 327. Exposé historique des améliorations introduites, depuis environ cinquante ans, dans l'arrondissement de Tarascon. Culture de la vigne; fabrication du vin et de l'eau-de-vie, par M. PARIS.

p. 428 et 431. Exposé des améliorations introduites, depuis environ cinquante ans..., dans le département des Hautes-Alpes. Culture de la vigne; fabrication du vin, par M. FARNAUD.

T. 15, *1812*, p. 252. Tableau des améliorations introduites depuis environ cinquante ans..., dans l'arrondissement de Narbonne. Culture de la vigne; fabrication du vin et des eaux-de-vie, par M. ENJALRIC.

T. 17, *1814*, p. 103 et p. 109. Topographie rurale du canton de Montastruc (Haute-Garonne). Culture de la vigne; fabrication du vin et des eaux-de-vie, par PICOT DE LAPEYROUSE.

p. 213 et p. 215. Renseignements sur les progrès de l'agriculture dans l'arrondissement de Clermont (Oise). Culture de la vigne; fabrication du vin et des eaux-de-vie, par M. DE LA ROCHEFOUCAULT-LIANCOURT.

T. 18, *1815*, p. 250. Lettre à Tiolier sur la ci-devant Auvergne. Vin; par FRANÇOIS DE NEUFCHATEAU.

T. 22, *1819*, p. 70. Rapport sur la médaille décernée à M. Coignet, vigneron à Izy (Loiret), pour sa méthode de cultiver la vigne.

T. 44, *1836*, p. 217. Rapport fait au nom de la Commission d'œnologie.

T. 47, *1839*, p. 157. Rapport sur un procédé d'amélioration des vins au moyen du sucre de fécule, par M. LABBÉ.

T. 54, *1846*, p. 265. Rapport de M. CHEVREUL sur l'ouvrage intitulé *Ampélographie* ou Traité des cépages les plus estimés, par M. le comte Odart.

T. 56, *1848-49*, p. 612. De la dégénérescence et du perfectionnement des cépages, par M. BOUCHARDAT.

p. 694. Sur la récolte des principaux vignobles de la France en 1849, observations suivies des considérations sur l'impôt des boissons, par M. BOUCHARDAT.

T. 57, *1850*. Vigne et vin. France, p. 42; Royaume-Uni, p. 96; Prusse, p. 137; Bavière, p. 159; Bade, p. 167; Espagne, p. 180; Hanovre (eau-de-vie), p. 247; Saxe p. 249; Wurtemberg, p. 258; Hesse grand-ducale p. 274; Autriche, p. 288; Portugal, p. 322.

Annales de l'Agriculture française, par une *Société d'agriculteurs*, rédigées par TESSIER de l'Institut.

A consulter spécialement dans cet important recueil :

T. 1, p. 277. Rapport sur une opération proposée par le citoyen LAMBRY, cultivateur à Brunoy, pour empêcher la vigne de couler. (Incision annulaire.)

T. 2, p. 38. Mémoire de DUCHESNE. (Texte reproduit.)

p. 116. Rapport au Conseil de Bar-sur-Ornain sur la culture de la vigne dans la région.

T. 9, p. 1. Mémoire de JUMILHAC sur la culture de la vigne dans le département de Seine-et-Oise et sur la manière de faire le vin.

(L'auteur distingue 10 raisins rouges, 8 blancs et 3 mixtes.)

p. 55. Manière de greffer les vignes dans le ci-devant Bordelais.

p. 89. État des vignes dans les Deux-Sèvres.
T. 15, p. 5. Charrue pour vigne; essai par DUCHAFFAULT.
T. 18, p. 416. Vignes de la Moselle.
T. 24, p. 117. Vignes de la Limagne.
T. 28, p. 25-175. Mémoire de DUBOIS sur les vins de la Côte du Rhône.
T. 32, p. 110. Travaux de Bosc sur les variétés de vignes du Luxembourg. — 1807.
p. 145. Mémoire de J.-B. CHEVRIER, jardinier à Vassy, sur la culture de la vigne.
(Développé en un volume de 112 p. resté en manuscrit à la Bibliothèque de Bar-le-Duc.)
T. 40, p. 5. Mémoire de TH. DAUPHIN sur la vigne. — 1809.
T. 48, p. 45-182. Variétés de Raisins des environs de Châtellerault, par MARTINET.
p. 330. Fécondation et hybrides par GALLESIO.
T. 56, p. 32. Manière de renouveler les vignes.
T. 60, p. 32. Culture de la vigne et vin de l'Aisne.
T. 64. Notice sur l'Agriculture et l'Économie rurale de la Haute-Saône, par MARC.
Extrait de l'annuaire de 1815; donne un tableau synoptique des vignobles de Gy et de Champlitte.
T. 70, p. 68-253. Culture de la vigne par THOMASSIN, curé d'Achains.
Etc., etc.

Société d'agriculture de Chaumont. Mémoires de la Société libre d'agriculture des sciences et arts et du commerce du département de la Haute-Marne, séante à Chaumont (1er vol.). Chaumont, an X, in-8°.

Société d'agriculture de Metz. Mémoires de la Société libre d'agriculture établie à Metz, pour le département de la Moselle (t. Ier). Metz, an XI, in-8°.

Depradt. Voyage agronomique en Auvergne, précédé d'observations générales sur la culture de quelques départements du centre de la France. Paris, 1803, in-8°.

Calvel. Notice historique sur la pépinière des Chartreux au Luxembourg. Paris, 1804, in-12.

Mandel. L'art de faire, de gouverner et de guérir les vins. Nancy, 1804, in-8°.

Jacquin. Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et

domestique de la Société libre d'agriculture du département des Deux-Sèvres, deuxième année. Publiés par les soins de M. E. JACQUIN, secrétaire de la Société, années X et XI. Niort, an XII, in-8°.

Roard. Abrégé du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, par MM. CHAPTAL, ROZIER, PARMENTIER et DUSSIEUX, par M. ROARD, directeur des teintures des manufactures impériales. Paris, 1805, in-8°.

Leschevin. De l'usage de la fumée dans les vignes, contre les gelées tardives du printemps. Paris, 1805, in-8°.

Calvel. Traité complet sur les pépinières, tant pour les arbres fruitiers et forestiers que pour les arbrisseaux (3 vol.). Paris, 1805, in-8°.

La petite Maison Rustique. Cours théorique et pratique d'agriculture, d'économie rurale et domestique, d'après ROZIER, PARMENTIER, etc., 2 vol. ornés de 12 planches. Paris, 1805, in-12.

Nuvolone. Sur les progrès de l'agriculture et de l'industrie en Piémont, depuis mille ans. Mémoire du C. NUVOLONE, vice-président de la Société d'agriculture de Turin. Turin, an XIII.

Marshal. La Maison rustique anglaise ou Voyage agronomique en Angleterre, par M. MARSHAL, membre de la Société des arts de Londres : traduit de l'anglais, 5 vol. avec 12 planches et cartes géographiques. Paris, 1806, in-8°.

François de Neufchâteau. Voyages agronomiques dans la sénatorerie de Dijon. Paris, 1806.

Chaptal. L'Art de faire le vin, par M. A. CHAPTAL, membre et trésorier du Sénat, 1 vol. avec planches. Paris, 1807, in-8°.

Bastien. La Flore jardinière, contenant la description de toutes les plantes, tant indigènes qu'exotiques, cultivées en France, dans les jardins... Ouvrage avec neuf planches, composé d'après les meilleurs auteurs, par J.-F. BASTIEN, auteur de la *Nouvelle Maison Rustique*. Paris, 1809, in-8°.

Cousin d'Avalon. Le parfait agriculteur ou Dictionnaire portatif et raisonné d'agriculture. Paris, Delacour, 1809, 2 vol. in-12.

Laterrade. Flore bordelaise.
Deuxième édition en 1821. Bordeaux, 1811, in-8°.

Noisette et **Gautier**. Le Jardin fruitier, contenant... et des meilleures espèces de vignes qui se trouvent en Europe. Paris, 1813 et années suiv., in-4°.

Pelleport-Jaunac. Traité sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la vigne. Toulouse, 1813, in-8°.

Don Simon-Roxas Clemente. (Texte reproduit.) Paris, 1814.

Baumann. Catalogue des végétaux en tous genres (qui se trouvent) dans l'établissement des frères BAUMANN, à Bollwiller (Haut-Rhin). Colmar, 1816, in-f°.

Jaunez. Manuel du vigneron du département de la Moselle. Metz, 1816, in-8°.

André Jullien. Topographie de tous les vignobles connus. (Texte reproduit.) Paris, 1816.

Desvaux. Observations sur les plantes des environs d'Angers pour servir de supplément à la flore de Maine-et-Loire. Paris et Angers, 1818, in-12.

Audibert. Catalogue des végétaux de tous genres, cultivés dans les pépinières du sieur AUDIBERT aîné, à Tonelle, près Tarascon. Tarascon, 1818, in-4°.

Loiseleur-Deslongchamps et **E. Michel**. Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France en pleine terre, par DUHAMEL. Nouvelle édition, augmentée de plus de moitié pour le nombre des espèces. Paris, E. Michel et A. Bertrand, 1819, in-f° (en plusieurs vol.).

J.-A. Gervais. Opuscule sur la vinification traitant des vices des méthodes usitées pour la fabrication des vins, et des avantages du procédé de Mlle ELISABETH GERVAIS, brevetée du Gouvernement par ordonnance de S. M. Louis XVIII;

Suivi des lettres de M. le comte FRANÇOIS DE NEUFCHATEAU et de M. le comte CHAPTAL, pair de France,

à Mlle Élisabeth Gervais, sur l'importance dudit procédé ; par Jean-Antoine Gervais. Montpellier, Tournel, 1820, in-8°.

Saint-Amans. Flore agenaise. Agen, 1821, in-8°.

Alfroy. Catalogue des arbres fruitiers.... qui se trouvent dans la pépinière de Lieursaint, dirigée par le sieur Alfroy neveu. Paris,1821, in-8°.

Dr Guyétant. Essai sur l'état actuel de l'agriculture dans le Jura. Lons-le-Saunier, Gauthier, 1822, in-8°.

J. Adlum. A Memoir on the cultivation of the vine. Washington, 1823.

Baron. Flore des départements méridionaux de la France, et principalement de celui de Tarn-et-Garonne. Montauban 1823, in-8°.

G. D. Essai sur la statistique œnologique du département de Loir-et-Cher, par M. G. D. Blois, 1823, in-12.

Mme Aglaé Adanson. Catalogue des arbres.... cultivés en pleine terre à Baleine, près Moulins. Paris, 1825, in-12.

Jacques. Catalogue alphabétique des plantes... dans les jardins de Neuilly, du Raincy et de Mousseaux, appartenant au duc d'Orléans ; par Jacques, jardinier en chef du duc d'Orléans. Paris, 1825, in-8°.

Jaume Saint-Hilaire. Traité des arbrisseaux et arbustes cultivés en France. Paris, 1825 et ann. suiv., in-4°.

Lorey et Duret. Catalogue des plantes de la Côte-d'Or. Dijon, 1825, in-8°.

Dufour. The American Vine dresser Guide. Cincinnati, 1826.

Noisette. Catalogue général des arbres, arbustes...... cultivés dans les pépinières de Louis Noisette. Paris, 1826, in-8°.

Cels. Catalogue des arbres, arbustes.... cultivés dans l'établissement de Cels, barrière du Maine, à Paris. Paris, 1826, in-8°.

Demerson. Histoire naturelle de la vigne et du vin. Paris, 1826, in-12.

Loiseleur-Deslongchamps. Art. Vigne du *Dictionnaire des Sciences naturelles,* t. 58. Paris, 1827, in-8°.

Balbis. Flore lyonnaise. Lyon, 1827 et ann. suiv., in-8°.

Cavoleau. Œnologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons. Paris, 1827, in-8°.

Loiseleur-Deslongchamps et autres collaborateurs. Flore générale de France. Paris, 1827 et ann. suiv., in-8°.

Paguierre. Classification et description des vins de Bordeaux, et des cépages particuliers du département de la Gironde. Paris, 1827, in-12.

Poiteau et Turpin. Nouvelle édition du traité des arbres fruitiers de Duhamel. Paris, 1827-1830.

B. A. Lenoir. Traité de la culture de la vigne et de la vinification. Paris, 1828, in-8°.

Audibert. Liste des 270 variétés cultivées par M. Audibert à Tonnelle, près Tarascon, in t. 58 du *Dictionnaire des Sciences naturelles*. Paris, G. Levrault, 1829.

Audouin. Dictionnaire classique d'Histoire naturelle par Audouin... et Bory de Saint-Vincent. ART. VIGNE dans t. 16. (T. Z.) Paris, 1830.

Rafinesque. American Manual of grape Vine. Philadelphie, 1830.

Guépin. Flore de Maine-et-Loire. Paris, 1830 et ann. suiv., in-8°.

Morelot. Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or. Dijon, 1831, in-8°.

Kirschleger. Statistique de la flore d'Alsace et des Vosges. Mulhouse, 1832, in-4°.

Capper et Moléon. Anatomie de la vigne, par M. CAPPER, traduit de l'Anglais par MOLÉON. Paris, 1832, in-12.

Félix Dunal. Des insectes qui ravagent la vigne dans le département de l'Hérault. (Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault). Montpellier, 1833.

Sénéclauze. Catalogue général des arbres.... cultivés dans les pépinières d'ADRIEN SÉNÉCLAUZE, à Bourg-Argental, près Saint-Étienne (Loire). Lyon, 1833, in-8°.

Société d'agriculture de Tours. Flore complète d'Indre-et-Loire, publiée par la *Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres*. Tours, 1833, in-8°.

Bouvier. Essai d'œnologie statistique du département des Vosges. Épinal, 1834, in-8°.

Doisy. Essai sur l'Histoire naturelle du département de la Meuse. Première partie : *Flore*. Verdun, 1835, 2 vol. in-18.

Société d'Œnologie. Bulletin de la Société d'œnologie française et étrangère pour l'amélioration des produits de la vigne et l'encouragement du commerce des vins Paris, 1835-1838, 3 vol., in-8°.

Lavocat. Le vigneron expérimenté. Bar-le-Duc, 1836, in-8°.

Noget. Culture de la vigne dans le Calvados. Falaise, 1836, in-8°.

Lesson. Flore rochefortine. Rochefort, 1836, in-8°.

Loizelier. Le nouveau parfait vigneron. Paris, 1837, in-12.

Pesneau. Catalogue des plantes recueillies dans la Loire-Inférieure. Nantes et Paris, 1837, in-12.

Comte Odart. Exposé des divers modes de la culture de la vigne, et des différents procédés de vinification dans plusieurs des vignobles les plus renommés d'où l'on a déduit, avec l'aide d'une longue pratique, de longues observations et d'un peu de raisonnement, la méthode rationnelle. Tours, Mame, 1837, in-8°.

Vivien et autres collaborateurs. Cours complet d'agriculture ou Nouveau Dictionnaire d'agriculture. Paris, 1838, 17 vol. in-8°.

D'Orbigny. Dictionnaire universel d'Histoire naturelle. Paris, 1839 et ann. suiv., in-8°.

Belleval. Nomenclateur botanique languedocien par BELLEVAL, in *Annuaire de la Société d'agriculture de l'Hérault* (année 1840). Montpellier, 1840, in-12.

Cte Odart. Compte rendu d'une mission en Hongrie, dans l'intérêt de l'industrie vinicole et œnologique. Tours, Mame, 1840, in-8°.

Dr Fleurot. Notice sur divers plants de la vigne de la Côte-d'Or. Journal d'agriculture de la Côte-d'Or, 1841.

Société linnéenne de Bordeaux. Le cultivateur de la Gironde, dans l'Annuaire de sa 14e année. Bordeaux, 1841.

Cte Odart. Essai d'ampélographie, ou description des

cépages les plus estimés dans les vignobles de l'Europe de quelque renom, par l'auteur de l'Exposé des divers modes de culture de la vigne. Tours, 1841, in-8°.

Boreau. Flore du centre de la France. Paris, 1841, in-8°.

V. Audoin. Histoire des insectes nuisibles à la vigne. Paris, Fortin et Masson, 1842.

Holandre. Nouvelle Flore de la Moselle. 2e édit., Metz et Paris, 1842, in-8°.

Stoltz. Manuel élémentaire du cultivateur alsacien. Strasbourg, 1842.

Delastre. Flore analytique et description du département de la Vienne. Paris, 1842, in-8°.

Cte de Gasparin. Cours d'agriculture, t. I et II. Paris, 1843-44, in-8°.

Louis Dubois. Nouvelle Encyclopédie du cultivateur. Paris, Roret, 1843, in-12.

Société d'agriculture de Nancy. Annales historiques. 2e édit., Nancy, 1843, in-12.

Société d'agriculture et d'horticulture de Chalon-sur-Saône. Bulletin de ladite Société. Chalon, Dejussieu, 1843-44, in-8°.

Lullin de Chateauvieux. Voyages agronomiques en France.

Godron. Flore de Lorraine. Paris, 1843, 2 vol. in-8°.

Abbé Picard. L'agriculture raisonnée, ou Manuel complet et spécial du cultivateur dans les Deux-Sèvres et départements de l'Ouest. Niort, 1844, in-12.

X. X. Recueil de divers opuscules relatifs à l'agriculture, communiqués... à la *Société royale d'agriculture et des arts de Seine-et-Oise*. Versailles, 1844, in-8°.

Bixio. Almanach du cultivateur et du vigneron, par les rédacteurs de la *Maison Rustique du XIXe siècle*, sous la direction du docteur Bixio. Première année, 1844, parue en 1843; deuxième, 1845, parue en 1844. Paris, Pagnerre, 1843-44, in-16.

Congrès de Bordeaux. Actes du Congrès des vignerons français. Bordeaux, Castillon, 1844, in-8°.

Congrès de Marseille. Actes du Congrès des vignerons

français; 3e session tenue à Marseille en août 1844. Marseille, Mossy, 1844.

Pépinière du Luxembourg. Catalogue de l'École des vignes de la pépinière du Luxembourg. Paris, 1844, in-4°.

Comte Odart. Art. VIGNE dans la *Nouvelle Maison Rustique du XIX siècle*, dirigée par Bixio. Paris, Didot, 1844, 3 vol. in-4°.

Guillory. Rapport sur le congrès de vignerons français de Marseille. Angers, 1844.

Poillevey. Essai sur la vinification du Jura. 1844.

E. de la Bédollière. Sur l'usage du vin; chap. VIII et XIII du t. I et chap. XX du t. II de l'Histoire des mœurs et de la vie privée des Français. Paris, 1844, 3 vol. in-8°.

Manuels Roret. Culture du chasselas de Fontainebleau. Paris, Roret, 1844, in-18.

Charles Grenier. Thèse de géographie botanique du département du Doubs. Strasbourg, 1844, in-8°.

R. S. Nouveau Dictionnaire classique d'histoire naturelle. In-12 pour le texte et in-4° pour les planches. Paris, 1844 et ann. suiv.

Société d'agriculture de Grenoble. Almanach agricole publié par la *Société d'agriculture de l'arrondissement de Grenoble* pour 1845 (1re année). Grenoble, 1845, in-8°.

Wm Franck. Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs de la Gironde. Bordeaux, 1845, in-8°.

Edmond Boissier. Voyage botanique dans le Midi de l'Espagne pendant l'année 1837. Paris, 1845, 2 vol. in-4°.

H. Machard. Traité complet de vinification. Besançon, 1845, in-8°.

Congrès central d'agriculture. Rapport des deux Commissions des vœux. Sessions de 1844 et 1845. Paris, Dondey-Dupré, 1845, in-8°.

Cte Odart. Manuel du vigneron (2e édition). Paris, Duverger, 1845, in-12.

Cte Odart. Ampélographie ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom. Tours, Pornin, et Paris, Bixio, 1845, in-8°.

Pellicot. Le calendrier du cultivateur provençal. Toulon, 1846.

Dr Bouchardat. Études sur les produits des cépages de Bourgogne, avec des observations sur les boissons alcooliques et les principaux vins, et des considérations sur le commerce du vin dans Paris. Paris, Chamerot et Dusacq, 1846.

Delarue. Essai sur la statistique vinicole de la Côte-d'Or. Dijon, 1846.

Congrès de Dijon. Actes du Congrès des vignerons français. Quatrième session tenue à Dijon en août 1845. Dijon, Douillier, 1846, in-8°.

Tourneur. Notice explicative de l'appareil vinicole préservant de la gelée, de la grêle, de la coulure, du bris de la Saint-Jean (cassure) à un demi-centime par cep. Paris, Grégoire, 1846, in-8°.

Chevreul. Rapport de M. Chevreul sur l'ouvrage intitulé *Ampélographie*, par le Cte Odart, suivi de considérations générales sur les variations des individus qui composent les groupes appelés en botanique et en zoologie variétés, races, sous-espèces et espèces. Paris, Bouchard-Huzard, 1846, in-8°.

Batilliat. Traité sur les vins de France. Mâcon, Dejussieu, 1846, in-8°.

Dezeimeris. Rapports sur la question vinicole. Paris, Dusacq, 1846, in-12.

Max Sutaine. Essai sur l'histoire des vins de la Champagne. Reims, Jacquet, 1846, in-12.

J. Berkeley. Sur une nouvelle espèce d'oïdium, O. Tuckeri, parasite de la vigne. Gardner's Chronicle, 1847.

Livre des vignerons de la paroisse de Bligny-sous-Beaune. Beaune, Blondeau-Dejussieu, 1848, in-12.

Congrès de Lyon. Actes du Congrès de vignerons et de pomologistes français et étrangers. Cinquième session tenue à Lyon en août 1846. Lyon, Savy, 1847, in-8°.

Lebeuf. Instruction sur une nouvelle méthode de cultiver la vigne. Dijon, Demarche, 1847, in-8°.

Collignon d'Ancy. Nouveau mode de culture de la vigne. Metz, Warion, 1847, in-8°.

Raguenaud. Le vigneron charentais. Angoulême, Grobot fils, 1847, in-12.

Cazalis-Allut. Mémoires sur l'agriculture, la viticulture et l'œnologie. Montpellier, 1848.

Le Producteur vinicole. Journal mensuel. Paris, Bureau, 1848, in-f°.

Le Réformateur. Journal vinicole quotidien. Paris, Schneider, 1848, in-f°.

Le Vigneron des deux Bourgogne. Journal mensuel de viticulture et d'œnologie. Beaune, Blondeau-Dejussieu, 1848, in-8°.

A. Puvis. De la culture de la vigne et de la fabrication du vin. Lyon, Barret, 1848, in-8°.

Alexandre Sirand. Essai sur la culture de la vigne dans le département de l'Ain. Bourg-en-Bresse, Milliet-Bottier, 1848, in-8°.

Lucinet. Remarques sur la culture de la vigne dans l'arrondissement de Marmande. Marmande, Duberort, 1848, in-4°.

Louis Leclerc. La vigne et le vin du Johannisberg. Paris, Bouchard-Huzard, 1848, in-8°.

Remond-Tréboul. De l'amélioration des vins. Paris, Dupont, 1848, in-8°.

Bussy. Rapport fait au nom du Comité des arts chimiques sur différents mémoires de M. de Vergnette-Lamothe. Paris, Bouchard-Huzard, 1848, in-4°.

A. Maizière. Origine et développement du vin de Champagne. Reims, Maréchal-Gruat, 1848, in-4°.

X. X. L'Association directe entre les producteurs et les consommateurs. Paris, Dupont, 1848, in-8°.

L'Écho des marchands de vins, des vignerons, des ouvriers, etc. Journal quotidien, Paris, Chaix, 1848, in-f°.

Downing. The fruits and fruit Trees of America. New-York, 1849.

Dr Bouchardat. De la dégénérescence et du perfectionnement des cépages cultivés. Paris, Bouchard-Huzard, 1849, in-8°.

E. de Pina. Ce que les producteurs vinicoles ont droit d'attendre de l'Assemblée Nationale. Paris, Guillaumin, 1849, in-8°.

Hippolyte Faure. Deux votes de l'Assemblée Nationale sur la question vinicole. Narbonne, Caillard, 1849, in-8°.

Dupuits de Maconex. Société des progrès agricoles. Culture de la vigne, etc. Paris, Schneider, 1849, in-8°.

Dr Ecorchard. Culture et taille de la vigne. Nantes, Guéraud, 1849, in-12.

Loiseleur-Deslongchamp. Essai sur la culture des vignes à raisins précoces, et sur les avantages qu'on peut en tirer. Paris, Duverger, 1849, in-12.

J. Girardin. Fabrication du vin et autres boissons. 18e livraison de l'*Instruction pour le peuple.* Paris, Paulin et Lechevalier, 1849, in-8°.

Cte Odart. AMPÉLOGRAPHIE UNIVERSELLE ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom, par ALEX. ODART.
2e édition, in-8° de 31 feuilles 1/4. Imprimé chez Mame, à Tours. Prix : 7 fr. 50. Paris, Dusacq, rue Jacob, 26; et à Tours, chez Cousturier, 1849, in-8°[1].

Dans sa préface, le comte Odart rend hommage à la mémoire de son frère aîné, et il éprouve le besoin lui, qui, « né à la campagne, a horreur de la poussière des bibliothèques », de nous apprendre que son nom est l'indice d'une haute origine. Il vient du radical *Od* de Odin et du gothique *hard*, hardi; d'où dérive ODOART. Sa noblesse remonte au XIIe siècle. De sa personne il passe à son livre :

« Ma première édition, dit-il, tirée seulement à 300 exemplaires, est complètement épuisée, et ceux qui voudront bien la comparer à celle-là comprendront facilement que c'était une obligation de ma part envers le public, que la première n'était vraiment qu'un tableau où les principaux traits étaient tracés, mais pour l'achèvement duquel il fallait encore du temps et du travail; que cette première enfin n'était qu'une sorte de ballon d'essai. »

En effet, cette deuxième édition, par ses développements complémentaires, tribus entières, Panses et Traminers, qui ne figuraient

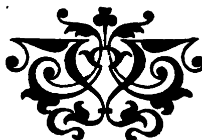
1. C'est par erreur que nous avons indiqué, p. 41, cette deuxième édition en 1845. C'est 1849 qu'il faut lire.

pas dans la première, doit être considérée comme la forme définitive de l'*Ampélographie Universelle*. C'ést pourquoi nous l'avons prise comme point d'arrêt, au lieu de clore notre bibliographie à la date de la première édition.

D'ailleurs, l'épithète *Universelle*, apparaît pour la première fois, en 1849. C'est donc, en quelque sorte, un ouvrage nouveau et une véritable première édition.

Voici en quels termes charmants le Cte Odart, devenu vieux, a pris congé de ses lecteurs, peu de temps avant sa mort, en corrigeant les épreuves d'une dernière édition :

« En ce moment où mon œuvre est finie, où tout est fini pour moi, je ne déposerai pas la plume pour la dernière fois, sans remercier la Providence de m'avoir si bien préparé les voies de ce voyage de la vie, souvent si périlleux ; de me l'avoir même laissé prendre pour une longue promenade presque toujours agréable, en me gratifiant de goûts si faciles à satisfaire..... Qu'il en soit de même de tous mes lecteurs ! Que le goût des occupations rurales se change sur leurs vieux jours en affection, à défaut d'autres qui ne leur sont plus permises ! Ce sera pour eux comme un dernier rayon de soleil qui leur fera mieux sentir qu'ils n'ont pas cessé de vivre, et puissent-ils alors, dans leurs dernières années, ainsi qu'il arrive à l'auteur, finir de vider la coupe de la vie sans y trouver trop d'amertume !!! »





TABLE

II. MOYEN AGE ET RENAISSANCE

III. TEMPS MODERNES

IV. DIX-NEUVIÈME SIÈCLE



CHALON-S-SAÔNE, IMPR. FRANÇAISE ET ORIENTALE E. BERTRAND


HAC ITUR EST



